

Keks sa cokoladom



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 350 g brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1 prsohvatsoli
- 80 g putera
- 1 narandža
- 90 g šecera
- 2 vanil-šecera
- 1 jaje
- 100 g bele cokolade
- 100 g crne cokolade
- 100 ml slatke pavlake

Priprema

Narandžu dobro oprati, koricu sitno izrendati, a sok iscediti. U šerpu staviti puter i na umerenoj temperaturi zagrevati dok se ne rastopi. Dodati sok i koricu narandže, šecer i vanilu, te kratko prokuvati. Ubaciti jaje i kockice bele cokolade, pa mešajte dok se ne rastope.

Skloniti s ringle i ostaviti da se smesa prohladi, pa postepeno dodavati mešavinu brašna, praška za pecivo i so.

Mesiti rukom dok se ne dobije glatko testo.

Od pripremljene smese dlanovima oblikovati kuglice. Pleh obložiti papirom za pecenje i poslagati u njega

kuglice testa. U sredini svake kuglice prstom napraviti udubljenje za punjenje.

Peci u rerni zagrejanj na 180 stepeni oko 10-12 minuta. Peceno testo ostaviti da se ohladi. Slatku pavlaku zagrejati pa dodati crnu cokoladu i mešati dok se ne rastopi. Prohlaenim filom napuniti udubljenje keksa. Po želji keks možete filovati i džemom od kajsija.

Savet