

oko-biskviti



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** cokolade za kuvanje
- **250 g** brašna
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **2 kašike** kaka (ja sam koristila tamni kakao)
- **1** jaje
- **100 g** šecera
- **150 g** putera ili margarina
- **prstohvat** soli

Priprema

Iseci cokoladu na kockice. Penasto umutiti puter sa šecerom i jajetom, dodati brašno pomešano sa kakaom, praškom za pecivo i soli. Umesiti masu pa dodati cokoladu, umesiti i nju.

Praviti kuglice velicine oraha, pa ih pritisnuti dlanovima. Reati ih u pleh obložen papirom za pecenje. Peci u zagrejanjoj rerni na 170 C 10 minuta.

Služiti prohladne, jer cokolada prilikom pecenja postane tecna i vrela.

Savet

Prekusni keksii, za ljubitelje okolade. Prijatno :)