

Dvobojni keksici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **200 g**šecera u prahu
- **200 g**margarina ili putera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1**jaje
- **100 g**cokolade

Priprema

Penasto umutiti margarin sa šecerom u prahu, dodati jaje, a zatim i brašno pomešano sa vanil šecerom i praškom za pecivo. Umesiti glatko testo i ostaviti ga u foliji, u frižideru, da odstoji, najmanje 30 minuta.

Ohlaeno testo podeliti na 2 jednakata dela, pa u jedan deo dodati otopljenu cokoladu.

Od testa praviti duge štapice, pa ih slagati naizmenično (braon - beli) jedan do drugog. Zatim štapice malo razvaljati oklagijom kako bi se spojili i kako bi se dobila jedna kora debljine 5 mm (ja sam pola testa radila na taj nacin). Modlicama vaditi keksice. A drugu polovicu testa razviti oklagijom i beli i braon deo, pa vaditi željene oblike, kombinovati ih.

Reati keksice u pleh obložen papirom za pecenje. Peci u zagrejanoj rerni na 150 C oko 10 minuta.

Služiti prohlaene.

Prijatno.

Savet

Jako ukusni i jednostavnii keksii, pravim ih esto. Prijatno :)