

Keksici sa cokoladom i karamelama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 šolje (od 2 dl)** brašna
- **1 kašicica** sode bikarbone
- **1 kašicica** soli
- **2 šolje** šećera
- **1 šolja** omekšalog putera
- **2** jajeta
- **2 kašicice** arome vanile
- **1 šolja** čokolade
- **18** bombona karamela
- **1 šolja** seckanih lešnika

Priprema

Umutiti mikserom šećer i puter pa dodavati jedno po jedno jaje. Zatim redom dodati so, vanilu, sodu bikarbonu i brašno.

Lešnike i čokoladu dodati u smesu i promešati kašikom.

Smesu ostaviti u frižider na sat vremena. Nakon toga možete običnom kašikom ili kašikom za sladoled vaditi kolacice u pleh u koji ste stavili papir za pečenje.

Bombone isecite svaku na 6 delova i rasporedite po kolacicima. Na svaki kolacic po 3 komadica karamela. Peci u zagrejanj pecnici 10 minuta na 180 stepeni.

Savet

Ostavite mesta izmeu kolaia jer e se sami razliti. Od ove mase bude dva pleha kolaia. Drugi pleh sa kolaiima držite u frižideru do peenja.