

Lešnik keksici



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** mlevenih lešnika
- **200 g** brašna
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **150 g** prah šecera
- **100 g** cokolade
- **1** žumance
- **130 g** margarina
- **50 g** tamne cokolade
- **50 g** bele cokolade

Priprema

Brašno, šecer, sodu bikarbonu, žumance, istopljenu cokoladu, omekšali margarin i mlevene lešnike staviti u posudu za mešenje. Umesiti testo. Testo treba da bude mekano, ali da se ne lepi za ruke. Testo staviti u najlon kesu pa odložiti u frižider na sat vremena.

Nakon toga prstima uzimati po malo testa, pa dlanovima oblikovati loptice.

Poređati loptice u tepsiju preko pak papira i onda svaku lopticu pritisnuti viljuškom.

Staviti u zagrejanu rernu na 180 stepeni da se pece 10-15 minuta.

Kada su keksici gotovi istopiti cokoladu i išarati ih po želji.

Savet