Keksi od rogaca



težina: **srednje**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **70 g**mljevenog rogaca
- **70 g**zobenih pahuljica
- **140 g**brašna
- **1 prstohvat**soli
- **1 prstohvat**praška za pecivo
- **100 g**putera ili margarina
- **100 g**cokolade sa lješnjacima
- **1**veliko jaje
- **80 g**šecera

I još:

- **50 g**šecera u prahu
- **1**bjelance
- **po ukusu**polovine oraha

Priprema

Sjediniti mljeveni rogac, zobene pahuljice, brašno, so i prašak za pecivo. U sjeckalici usitniti hladnu cokoladu i šecer. Posebno umutiti omekšao puter; dodati mješavinu cokolade i šecera, pa izmiksati. Dodati jaje; izmiksati, da se sastojci povežu. Dodati suhe sastojke, pa sve pažljivo sjediniti. Tijesto uviti u prozirnu foliju i ostaviti u frižider, da se ohladi i stegne. Ohlaeno tijesto razvaljati izmeu dva lista papira za pecenje, pa modlom vaditi željene oblike; debljine nekih 3-4 mm.

Umutiti bjelance sa prah šecerom. Sipati smjesu u cistu, suhu vrecicu, kojoj cete osjeci vrh (ili u kuharski špric). Smjesu stavljati na oblikovane keksice, od rubova, prema centru. U sredinu stavite orah. Pecite na 170 C nekih 10 minuta, pa još oko 25 minuta na 160 C, da se bjelance stvrdne, ali da ne potamni. Ukoliko radite keksice bez glazure, pecite ih na 180 C oko 13 minuta.

Pecene keksice ostavite u plehu nekih 5-6 minuta, da se stegnu, pa ih stavite na rešetku, da se ohlade.

Savet