

oko mocca keksici



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** gustina
- **60 g** brašna
- **1/2 kašice** cimeta
- **30 g** kakao
- **50 g** prah šecera
- **1/2 kašice** vanilin ekstrakta
- **130 g** margarina
- **2 kašike** espresso ili jake turske kafe

Za punjenje:

- **100 g** kvalitetne čokolade
- **maloprah** šecera

Priprema

Promešati gustin, cimet, kakao, šećer u prahu, brašno. Margarin razraditi sa viljuškom dodati espresso i vanilin ekstrakt, dodati suve sastojke i umesiti kolac. Kad se dobije glatko testo ostaviti 10 minuta u frižideru. Izvaditi iz frižidera formirati kuglice malo manje od oraha. U sredinu malim prstom napraviti udubljenje. Poreati na pleh i peći na 180C nekih 15 minuta. Ispocene keksice ostaviti da se ohlade.

okoladu iseckati i otopiti na pari presuti u špric i popuniti udubljenje na keksicama i odozgo posuti prah šećerom.

Savet