

Keksici prelivei cokoladom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 2 **caše**šecera
- 1 **caš**aulja
- 250 g margarina
- 1/2 **caše**vode
- 1 **kesica**praška za pecivo
- 1 **kg**brašna
- 100 g cokolade

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom. Dodati ulje i margarin sa sobne temperature, vodu, pa sjediniti. Dodavati i brašno pomešano sa praškom za pecivo, pa zamesiti testo. Oblikovati testo u loptu, pa ga rastanjiti oklagijom i seci cašom ili modlicama po želji. Reati kolace u podmazan pleh, pa peci na 200C dok ivice ne porumene. Izvaditi iz rerne, pokriti na par minuta krpom, preliti cokoladom, pa služiti.

Savet