

Krckavi kapucino keksici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Testo:

- **180 g** brašna
- **10 g** gustina
- **120 g** maslaca
- **80 g** prah šecera
- **15 g** kakao
- **1 kašika** kapucina
- **1** žumance
- **1 prstohvat** soli

Za premazivanje:

- **1** belance
- **3 kašike** šecera

Priprema

U posudu stavite prosejano brašno sa gustinom, kakaom i kapucinom. Promešajte, dodajte 1 žumance, prstohvat soli, šećer u prahu i narezane komadice maslaca. Zamesite testo. Testo podelite na dva dela pa napravite valjak i umotajte u foliju. Ostavite sat vremena u frižider.

Savet

Belance viljuškom malo izlupati, a šeer sipati u jedan tanjir . Odstojalo testo izvadite iz frižidera, skinite foliju, uzmite oštar nož i režite kolutove pet-šest mm debljine. Uvaljajte rub u belance i odmah u kristal šeer. Pecite na 180C oko desetak minuta, sve zavisi od vase rerne. Pazite da se ne prepeku . Kad se ohlade možete ih staviti u kutiju i zatvoriti jer tako dugo mogu da stoje.