

Keksici iz prese



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** margarin
- **1** šolja šećera
- **3,5** šolje brašna
- **2** vcažumanca
- **1/4** kašičice soli
- **1** kašika ekstrata vanile

Za glazuru:

- **100** g čokolade
- **1** kašika ulja

Priprema

Pripremiti sastojke.

Penasto umutiti omekšali margarin, zatim dodati žumanca, šećer i ekstrat od vanile, mutiti mikserom, na kraju dodati brašno i so, pa mutiti dok se sastojci ne sjedine.

Puniti presu...

Pa istiskati keksice na pleh (prethodno ga u tankom sloju namazati margarinom).

Peci ih vrlo kratko od 5-7 minuta u rerni zagrejanj na 180C.

Pripremiti glazuru. ?okoladu sa uljem otopiti na pari.

Premazati keksice cokoladom, kad se cokolada stegne poslužiti. Prijatno ?

Savet

Kada se keksi?i ispeku, ostaviti ih u plehu 2-3 minuta (jer su meki dok su vru?i pa mogu da pucaju, kako se hlade tako se stvrdnjavaju), pa ih izvaditi iz pleha. Od ove koli?ine sam dobila preko 100 keksi?a ~ 650 g. Jako ukusni, jednostavni, tope se u ustima, lepši od kupovnih i mogu dugo da stoje. Prijatno ?