

okoladni keksici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** maslaca
- **1 kesica** pudinga od čokolade
- **50 g** iseckanih lešnika
- **1 čaša** stevije ili šećera
- **2** žumanceta
- **50 g** crne čokolade
- **po potrebi** brašno
- **50 g** čokolade
- **malokokosa**

Priprema

Umutiti žumanca i steviju. Dodati omekšali maslac i mutiti. Dodati lešnike, puding i iseckanu čokoladu. Na kraju dodati brašno i zamesiti testo. Staviti na sat vremena u frižider. Razvuci i seci oblike po želji. Peci 15-ak minuta na 200 stepeni. Ostaviti da se ohlade, pa umakati u otopljenu čokoladu sa malo maslaca, pa u kokos.

Savet

:D