

Keksici sa belom cokoladom



Sastojci

Potrebno je:

- 100 g bele cokolade
- 500 g brašna
- 150 g kristal šecera
- 200 g margarina
- 1 jaje

Priprema

Čokoladu otopiti na pari i ostaviti da se ohladi.

Brašno i šećer pomešati, dodati margarin izrezan na listice i dobro umesiti rukom. zatim dodati jaje i još mesiti. Na kraju umešati belu cokoladu.

Smesu oblikovati u loptu, staviti u najlon kesu i ostaviti u frižider 1 sat da se odmara.

Posle sat vremena testo izvaditi iz frižidera razviti i vaditi željene oblike. Peci u rerni na 180 stepeni oko 9 minuta.

Vruće uvaljati u prah šećer, posuti ih vanilin šećerom i uživati. Prijatno!