

okoladni rum keksici



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna
- **100 g** šećera u prahu
- **150 g** margarina
- **2 male kašice** praška za pecivo
- **na vrh noža** so
- **1** jaje
- **1 kesica** vanil šećera

Ostalo:

- **150 g** čokolade
- **2 kašike** ulja
- **1 kesica** rum šećera
- **po potrebi** prženi lešnik
- **po potrebi** kokos

Priprema

Brašno prosejati sa praškom za pecivo pa dodati hladan izrendan margarin i rukama rastresti spajajući brašno i margarin. Dodati jaje, vanil šećer, šećer, so i umesiti testo. Staviti ga pola sata u frižider umotano u foliju. Razviti testo tanje, modlicama vaditi oblike po želji. Ostatke testa opet premesiti, vaditi oblike. U plehu sa pek papirom poslagati keksice i peći na 180C da ostanu svetle boje. čokoladu otopiti na pari sa uljem, dodati rum šećer i izmešati da se istopi. Po jedan keksic provući kroz čokoladu, staviti na rešetku. Kad se čokolada stegne spajati sa donjim keksicom na koji se stavi malo čokolade. Neke sam keksice samo prelila čokoladom i nisam ih

spajala. Na keksice odmah posuti seckane lešnike, kokos ili neku dekoraciju. Držati ih na hladnom mestu.

Savet