

Krem keksici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **430 g** brašna
- **1 velika kašika** kakao
- **100 g** šecera
- **1 prstohvat** soli
- **1/2 kašice** praška za pecivo
- **1/2 kašice** sode bikarbone
- **220 g** margarina
- **3** jajeta
- **200 g** eurokrema

Priprema

Izmešati brašno, kakao, so, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i šecer. Dodati omekšali margarin i jaja. Umesiti testo pa ga ostaviti u frižider sat vremena. Nakon toga izvaditi testo iz frižidera, razviti ga tanko oko 5mm i malom okruglom modlom vaditi keksice. Poreati ih u tepsiju i staviti da se peku oko deset minuta na 170 stepeni. Kada se keksici ohlade spajati po dva kremom.

Savet