

oko cookies



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**brašna
- **20 g**kakaoa
- **125 g**šecera
- **125 g**margarina
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **malorendane** kore od pomorandže
- **1**jaje
- **100 g**komadica cokolade
- **15 g**meda
- **vrlo malo** soli

Priprema

Brašno, kakao, prašak za pecivo, šefer, so, iseckan margarin, jaje, koru pomorandže mutiti kratko mikserom. Dodati 50 g komadica cokolade i mešiti dok se ne sjedini masa.

Oblikovati 24 okrugle loptice, svaku pritisnuti izmeu dlanova i staviti u pleh obložen pek papirom. Preko svakog staviti po par komadica, preostalih, kockica cokolade. Blago utisnuti, i peci 15 minuta. Ostaviti da se ohlade i uživati u divnom ukusu.

Savet