

Keksici sa ukusom jagode



težina: **tesko**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** bele cokolade
- **50 g** margarina ili putera
- **150 g** šecera
- **200 g** brašna
- **1 prstohvat** soli
- 2 jaja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 kašičice** ekstrakta od jagode
- **2 kašičice** crvene prehrambene boje
- **50 g** kristal šecera
- **50 g** prah šecera

Priprema

Na pari otopiti čokoladu, dodati puter ili margarin pa ostaviti da se malo prohladi. Posebno umutiti jaja sa šećerom. Povezati obe smese, dodati ekstrakt od jagode i crvenu boju.

Sve lepo sjediniti pa dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i prstohvatom soli. Umesiti testo pa ga umotati u najlon kesu i ostaviti u frižideru najmanje tri, četiri sata, a najbolje je kada prenoci.

Izvaditi testo iz frižidera pa otkidati po malo, formirati kuglice, velicine manjeg oraha. Svaku kuglicu bogato uvaljati prvo u kristal šećer pa zatim u prah šećer.

Poredjati kuglice u tepsiju preko papira za pečenje. Ostaviti razmak između kuglica zato što prilikom pečenja dosta narastu.

Staviti ih da se peku u zagrejanu rernu na 180 stepeni oko 10-12 minuta. Pecene keksice kada se ohlade staviti u metalnu kutiju i zatvoriti. Sto duže stoje bice mekši i lepši.

Savet