

Potkovice



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **120 g** masti
- **100 g** šecera
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1** jaje
- **50 ml** mleka
- **1 kesica** pudinga od maline
- **nekoliko kapi** arome sa ukusom maline
- **100 g** čokolade

Priprema

Izmutiti viljuškom jaje, šecer i mast. Dodati mleko i prašak za pecivo. Postepeno dodavati brašno, prašak za puding, ekstrat maline i umesiti testo. Ostaviti testo u najlon kesu pa u frižider na sat vremena.

Onda izvaditi testo, praviti male kuglice, a od njih formirati valjak. Od svakog valjka formirati potkovicu. Poreati keksice u podmazanu tepsiju pa staviti da se peku oko 15 minuta na 200 stepeni. Istopiti čokoladu pa umociti krajeve potkovice do pola i onda ostaviti da se osuše.

Po želji dok je jos čokolada topla preko nje staviti ukrasne perlice.

Savet