

Keksici sa orasima



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **150 g** mlevenih oraha
- **150 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **100 g** šećera u prahu
- **100 g** istopljene čokolade
- **1** jaje
- **130 g** margarina

Preliv:

- **100 g** čokolade
- **3 kašike** ulja

Priprema

U posudu za mešenje staviti mleveni orah, brašno, prašak za pecivo, šećer u prahu, jaje, istopljenu čokoladu, margarin. Umesiti testo. Ako je potrebno dodati vrlo malo leka, nekad je potrebno a nekad nije, zavisi od veličine jajeta. Testo treba da bude mekano, ali da se ne lepi za ruke. Testo staviti u najlon kesu pa ga odložiti u frižider na sat vremena.

Nakon toga prstima uzimati po malo testa, pa dlanovima oblikovati potkovice. Poreati u tepsiju. Staviti u zagrejanu rernu na 150 stepeni da se peče oko 15 minuta. Kada se potkovice ohlade umakati krajeve u crnu čokoladu.

