

Kakao keksici (2)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** masti ili maslaca
- **300 g** šecera
- **2 kesice** vanilin šecera
- **2** jajeta
- **100 g** kakaoa
- **300 g** brašna
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **2 prstohvata** soli

Priprema

Umutiti mast ili maslac, vanilin šecer i šecer, dodati 2 jaja, kakao, brašno, sodu bikarbone i prstohvat soli. Zamesiti testo i ostaviti da stane 1 sat. Od testa napraviti 35 kuglica staviti u pleh obložen papirom. Kuglice domaći jednu od druge 3 cm.

Svaku kuglicu kašikom blago pritisnuti i peći na 180 stepeni 10 Minuta. Ne peći više od 10 minuta, pečeni keksici su mekani ostaviti da se ohlade u plehu i bice cvrsti. Jako su ukusni tope se u ustima.

Savet