

Kapucino keksici



Sastojci

Potrebno je:

- 800 g brašna
- 400 g margarina
- 200 g smeđeg šećera
- 100 g kristal belog šećera
- 2 velike kašike kapucina u prahu
- 2 velike kašike kakaoa
- 150 g mleka

Za fil:

- 200 g šećera u prahu
- 5 kašike mleka
- 2 kašike kapucina u prahu
- šećer u prahu (za posipanje)

Priprema

Brašno, šećer smeđi, beli, kapucino i kakao dobro izmešati, zatim dodati omekšao margarin. Mešati rukama, dodati mleko i napraviti finu glatku loptu. Loptu pokriti celofanom i staviti 2 sata u frižifer.

Posle dva sata, praviti male loptice u koje se napravi udubljenje. Peci na 180 stereni oko 20 minuta.

Ohladjene loptice filovati filom, koji se pravi od 200 g šećera u prahu, 5 kašika mleka i 2 kašike kapucina. Nafilovane loptice, ostaviti 1 sat da se fil osuši.

Posuti šećerom u prahu i uživati uz toplu čokoladu, kakao, čaj ili kafu. Prijatno!