

Keksici sa nutelom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 125 g margarina
- 1 jaje
- 50 g šećera u prahu
- 1 kesica vanil šećera
- 1/2 kašičice praška za pecivo
- 220 g brašna
- 2 kašičice kakaa
- po potrebi nutela

Priprema

Margarin, šećer u prahu i vanil šećer penasto umutiti dodati jaje i nastaviti mutiti, kad se sve sjefini isključiti mikser dodati brašno i prašak za pecivo prvo viljuskom mešati i na kraju sjediniti rukom. Testo podeliti na 2 dela u jedan deo dodati kakao i zamesiti lepo testo. Testo staviti u frižider na sat vremena. Razvuci testo tanko i vaditi modlicama. Tamno testo vaditi sa modlicom bez rupe, a svetlo modlicom sa rupom. Peci na 160°C oko 6-7 minuta. Ohladiti keksice i spajati sa nutelom. Na tamni deo staviti malo nutele pa staviti svetli deo.

Savet

Preukusni keksii, tope se u ustima.