

Nutella keksici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **180** gnutelle
- 1jaje
- **150** gbrašna
- **1/2** kesicepraška za pecivo

Za glazuru:

- **50** gbele cokolade za kuvanje
- **2** kašikeulja

Priprema

Mikserom umutiti jaje i nutelu, dodati prosejano brašno sa praškom za pecivo i mikserom umutiti. Zatim rukama izmesiti da postane jednolicna glatka smesa. Tepsiju od rerne premazati margarinom i obložiti papirom za pečenje. Kašicom vaditi smesu i rukama formirati kuglice velicine oraha. Slagati u tepsiju sa razmakom jer ce tokom pečenja narasti.

Staviti peci u zagrejanu rernu na 180 stepeni i peci 8-10 minuta.

Vrele keksice uvaljati u prah šecer ili ih preliti glazurom od bele cokolade.

Od ove količine sam dobila 27 keksica.

Savet

Keksii gotovi za 20-30 minuta. Za ove lepe keksie našla sam recept na internetu i u pravilu jedino što sam dodala to je glazura od bele okolade (u originalnom receptu se peeni keksii uvaljaju u prah šeer) i to samo radi sveanijeg izgleda na prazninom stolu. Keksii su lepog okusa, malo su tvri od meni željene tvrdoe. Istina ne znam da li bi bili mekši da sam ih umesto 10 minuta pekla 8 minuta. U svakom sluaju, kako iziskuju malo vremena i namirnica za pripremu ovaj recept Vam može dobro doi.