

Nutella keksici



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **180 gnutelle**
- **1jaje**
- **150 gbrašna**
- **1/2 kesiceprška 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 pecenje. Kašicicom vaditi smesu i rukama formirati kuglice velicine oraha. Slagati u tepsiju sa razmakom jer će tokom pecenja 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 kolicine 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 orginalnom receptu se peeni keksii uvaljaju u prah ſeer) i to samo radi sveanjeg izgleda na praznom 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.