

okoladni medvedici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **200 g** margarina
- **4 kašike** šećera
- **2 kesice** vanilin šećera
- **1** jaje
- **1** žumance
- **500 g** brašna
- **100 g** čokolade

Za glazuru i dekoraciju:

- **150 g** čokolade
- **3 kašike** ulje
- **po potrebi** bele bombonice

Priprema

Za testo: Mikserom umiti omekšali margarin sa šećerom i vanilin šećerom. Dodati jaje i žumance i izmiksati. Umešati otopljenu čokoladu i umutiti mikserom. Postepeno dodavati brašno i rukom zamesiti testo.

Testo razviti oklagijom u veći krug i modlicom u obliku medvedica vaditi keksice.

Reći u pleh obložen pek-papirom. Peci u dobro zagrejanoj rerni na 170 stepeni 10-15 minuta.

Gotove keksice izvaditi iz rerne, prekriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti ih da se ohlade.

Za glazuru: okoladu za kuvanje polomiti na kockice, staviti je u šerpu, dodati ulje i otopiti na pari. Glazurom prekriti keksice. Od belih bombonica praviti oči medvedicima dok je još glazura vruća. Ostaviti da se glazura ohladi i stegne.

Servirati i poslužiti.

Savet

Obradujte svoje mališane ovim ukusnim keksiima. Probajte, prijatno!