

okoladni medvedici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **200** gmargarina
- **4** kašike šecera
- **2** kesice vanilin řecera
- **1** jaje
- **1** žumance
- **500** gbrašna
- **100** gcokolade

Za glazuru i dekoraciju:

- **150** gcokolade
- **3** kašike ulje
- **po potrebibe**le bombonice

Priprema

Za testo: Mikserom umititi omekšali margarin sa šecerom i vanilin řecerom. Dodati jaje i žumance i izmiksati. Umešati otopljinu cokoladu i umutiti mikserom. Postepeno dodavati brašno i rukom zamesiti testo.

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

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

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

Za glazuru: okoladu za kuwanje polomiti na kockice, staviti je u šerpu, dodati ulje i otopiti na pari. Glazurom preliti keksice. Od belih bombonica praviti oci 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!