

Keksi od čokolade i kokosa



težina: **lako**

za: 7 osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 500 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 jaje
- 200 g margarina
- 200 g čokolade za kuhanje
- 100 g kokosa
- 150 g šećera
- 3 vanilin šećera
- 1 kašičica pekmeza po želji

Priprema

Margarin i jaje neka Vam budu sobne temperature. čokoladu narežite na kockice.

Miksajte margarin i jaje dok se lijepo ne sjedine.

Dodajte šećer, vanilin šećer, kokos i brašno s praškom za pecivo i pomiješajte.

Zatim dodajte pekmez i čokoladu pa sve ručno dobro pomiješajte i sjedinite.

Ostavite pola sata.

Na dlan uzimajte smjesu, pravite kuglice velicine po želji i onda ih malo spljoštite.

U tepsiju stavite papir za pečenje i slažite kekse, ali ostavite razmak jer se budu raširili.

Pecite u prethodno zagrijanom rolu na 180°C 15 minuta. Gotovi su kada donja strana porumeni.

Neka se ohlade pa ih spremite u limenke.

Savet

Prefini keksii s super kombinacijom okolade i kokosa! Odlino pašu uz kavu/aj/kakao. Uživajte u okusu :)