

Vanil keksici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Testo:

- **125 g**margarina
- **125 g**brašna tip 400
- **50 g**šecer u prahu
- **2**vanilin šecera
- **1**puding od vanile

Dekoracija:

- **50 g**cokolade za kuvanje
- **1** kašikaulja
- **2** kašikekokosovog brašna

Priprema

Od navedenih sastojaka umesiti glatko testo, margarin neka bude neko vreme na sobnoj temperaturi da bi omekšao, uviti u providnu foliju i ostaviti u frizider oko pola sata. Zatim izvaditi testo iz frizidera, jos jednom premesiti, pa oblikovati u tanku veknicu. Seci parcice, pa od njih praviti kuglice, pa ih pritisnuti viljuskom da se dobije šara, a zatim poreati u pleh preko papira za pecenje. Kolacice peci na 180 stepeni oko 5-7 minuta. Ohlaene keksice umakati u otopljenu cokoladu samo do pola, pa u kokosovo brašno. Ostaviti na papiru za pecenje da se cokolada stegne.

Savet