

# **Raspukli keks**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4**jajeta
- **200** gšecera
- **400** gcokolada
- **2** kašikeekstrata od vanile
- **1**prašak za pecivo
- **prstohvat** soli
- **500** gbrašna

## **Priprema**

Otopiti cokoladu zatim umutiti puter sa šecerom i ekstratom vanile pa dodati rastopljenu cokoladu. Dodati jaja i mutiti dok se smesa ne sjedini. Dodati brašno malo soli i prasak za pecivo, sve dobro izmešatiti testo pokriti i ostaviti u frižider da prenoci, kašicicom vaditi testo oblikovati kugle, velicine oraha umakati ih u kristal secer pa onda u prah secer nemojte otresati visak prah secer stavljati kugle na pek papir odvojenu jednu od druge jer porastu pa da se ne zalepe jedna za drugu rernu zagrejati na 200 stepeni i peci 15 minuta. Za posipanje vam je potrebno 100g kristal šecera i 150g šecera u prahu.

## **Savet**