

Raspukli keks



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** jajeta
- **200 g** šećera
- **400 g** čokolada
- **2 kašike** ekstrakta od vanile
- **1** prašak za pecivo
- **prstohvat** soli
- **500 g** brašna

Priprema

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

Savet