

?ajni keksici



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** margarina
- **100 g** šećera u prahu
- **1** žumance
- **1** vanilin šećer
- **oko 400 g** brašna tip 400 meko
- **100 g** čokolade za kuvanje
- marmelada
- **mala kockica** margarina za čokoladu
- kokos

Priprema

Staviti u šerpicu margarin da se otopi na laganoj vatri. Ali ne topiti do kraja. Ostavite odprilike pola neotopljeno. Skloniti sa vatre pa u to dodati šećer u prahu, vanilin šećer i žumance i izmešati viljuškom. U to dodati brašno 350 g i mesiti. Ukoliko još bude premeke testo, dodati preostalih 50 g i umesiti do kraja.

Staviti testo u špric sa zvezdastim otvorom kojim se prave princeps krofne i istiskivati keksice jedan do drugog. Obavezno pleh obložiti pek papirom da se keksici ne bi zalepili za pleh. Peci u zagrejanom rečni na 180 C ali paziti da ostanu svetli. Ne smeju da poprime tamno boju.

Pecene i ohlaene keksice spajati marmeladom po izboru (ja sam ih spajala marmeladom od breskve). U posudicu staviti čokoladu i malu kockicu margarina i otopiti na laganoj vatri. Keksice šarati otopljenom čokoladom i po želji, umakati u čokoladu pa u kokos.

Savet