

## **Lešnik keksici**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **100 g** mlevenih lešnika
- **200 g** brašna
- **1 kašica** sode bikarbune
- **150 g** prah šecera
- **100 g** cokolade
- Žumance
- **130 g** margarina
- **50 g** tamne cokolade
- **50 g** bele cokolade

## **Priprema**

Brašno, šefer, sodu bikarbonu, žumance, istopljenu cokoladu, omekšali margarin i mlevene lešnike staviti u posudu za mešenje. Umesiti testo. Testo treba da bude mekano, ali da se ne lepi za ruke. Testo staviti u najlon kesu pa ga odložiti u frižider na sat vremena.

Nakon toga prstima uzimati po malo testa, pa dlanovima oblikovati loptice.

Poreati loptice u tepsiju preko pak papira i onda svaku lopticu pritisnuti viljuškom.

Staviti u zagrejanu rernu na 180 stepeni da se pece 10-15 minuta.

Kada su keksici gotovi istopiti cokoladu i išarati ih po želji.

### **Savet**