

## *okoladni raspucali keks*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 šolja (2,5 dl)** kakao-praha
- **1/2 šolje** ulja
- **1,5 šolja** šecera
- **4** jajeta
- **2 šolje** brašna
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1/2 kašičice** soli
- **po želji** cimet

#### **Za valjanje kuglica:**

- **100 g** kristal šecera
- **100 g** prah šecera

### **Priprema**

Kakao, šecer i ulje umutiti, dodati jedno po jedno jaje i sve ostale sastojke. Pokriti prozirnom folijom, ostaviti u frižideru 4 sata, a može i preko noci.

Kašicom vaditi kuglice, valjati u šecer, pa u prah šecera, reati na pleh sa pek papirom. Tako peceni keksici ce dobiti hrskavost.

Peci na 180 C 10-12 minuta. Izvaditi iz rerne. Ohlaene keksice složiti u kutiju.

**Savet**