

## **Keks sa cokoladom (2)**



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g** margarina
- **1 šolja** šecera u prahu
- **3 šolje** brašna
- **1 kašica** casode bikarbone
- **1 kašika** ekstrata ruma
- **2** jajeta
- **2** kašike gustina
- **150 g** sekane cokolade

### **Priprema**

Margarin mutiti sa šecerom. Dodati jaja, rum, gustin i nastaviti mucenje. Umešati brašno sa sodom bikarbonom i umesiti testo. U testo dodati isecenu cokoladu i dobro sjediniti. Uviti u foliju i ostaviti u frižider 1h da stoji. Ohlaeno testo podeliti na delove težine oko 25g i od svakog formirati kuglicu. Slagati na papir za pecenje i peci na 180C da ostanu svetli.

### **Savet**