

Punjeni keks



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za keks:

- **400 g** brašna
- **200 g** putera
- **200 g** smeeg šecera
- **2 kašika** kapucina u prahu ukus cokolada
- **2 kašika** cokolade u prahu
- **125 ml** mleka

za punjenje keksica:

- **100 g** šecera u prahu
- **2 kesice** kapucina u prahu
- **3 kašika** mleka

Priprema

Brašno, šecer smeji, kapucino i cokoladu u prahu dobro izmešati, zatim dodati puter. Mešati rukama, dodati mleko i napraviti testo. Testo pokriti celofanom i staviti 2 sata u frižifer. Posle dva sata, praviti male loptice u koje se napravi udubljenje. Peci na 180 stereni oko 15 minuta. Priprema fila: šecer pomešati sa kapucinom u prahu dodati mleko i fino sjediniti. Udubljene ohlaenog keksa puniti filom. Keks s jedne strane umociti u šecer u prahu. Poslužiti i uživati uz toplu cokoladu, kakao, caj ili kafu. Prijatno!

Savet