

KEKSI OD ZOBENIH PAHULJICA

Sastojci:

- 200 gr maslaca
- 3 šalice od 2 dcl zobnih pahuljica
- 1 šalica smeđeg šećera
- 1 vanilija šećer burbon
- pola kesica praška za pecivo
- 1 šalica oštrog brašna
- 1 jaje
- 10 dkg čokolade za kuhanje sjeckane
- 5 dkg bijele čokolade sjeckane
- 10 dkg sjeckanih oraha (sitno, sitno)

Ili za obožavatelje suhog voća – meni osobno draža kombinacija:

- 10 dkg sjeckanih suhих brusnica i suvica (groždica)

Pjenasto izmiješajte maslac, jaje, šećer i vanilija šećer pa dodajte mlijeko. U drugoj posudi izmiješajte suhe sastojke: brašno, prašak za pecivo, pahuljice, sjeckanu i tamnu čokoladu, te suhe brusnice i sjeckane orahe (po želji izbacite što vam ne odgovara).

Pomijšajte pažljivo obe smjese, pa na papir za pečenje oblikujte kuglice sa malo više razmaka između kuglica. Ne zaboravite pećnicu ugrijati prije pečenja kolačića. Oni će se raširiti u pečenju i nakon dvadesetak minuta pečenja na 170 C vadite ih iz pećnice. Vrlo pažljivo jer su jako krhi, možda da ih ostavite par minuta da se ohlade. U slast!!

