

Keksi s bombonima i cokoladom - u teglici -



Upute za pripremu

POTREBNO IJE POPATI:



- 1/2 salice otopljenog maslaca
- 1 jaje
- 1 zlicicu ekstrakta vanilije

Zagrijati pecnicu na 175°C. Na lim staviti papir za pecenje. Izmiksati otopljeni maslac, 1 jaje i vaniliju. Dodati sadrzaj teglice i dobro povezati smjesu. Od smjese oblikovati 15 kuglica. Slagati ih na lim s dovoljno prostora za sirenje. Peci 12 -14 minuta. Prijesti uz topli kakao ili mirisnu kavu. Sretni blagdan!

* salica od 250 ml

Keksi s bombonima i cokoladom - u teglici -



Upute za pripremu

POTREBNO IJE POPATI:



- 1/2 salice otopljenog maslaca
- 1 jaje
- 1 zlicicu ekstrakta vanilije

Zagrijati pecnicu na 175°C. Na lim staviti papir za pecenje. Izmiksati otopljeni maslac, 1 jaje i vaniliju. Dodati sadrzaj teglice i dobro povezati smjesu. Od smjese oblikovati 15 kuglica. Slagati ih na lim s dovoljno prostora za sirenje. Peci 12 -14 minuta. Prijesti uz topli kakao ili mirisnu kavu. Sretni blagdan!

* salica od 250 ml