

## KEKSI S KOŠČKI ČOKOLADE

Mislím, da je že napočil čas, da si ponovno nadenemo kuharsko kapo, okoli pasu zavežemo predpasnik in se postavimo za kuhinjski pult. Danes boste postali pekarski mojstri sladíc. Naredili bomo moje najljubše kekse - kekse s koščki čokolade.

### SESTAVINE:

1 jajce  
100 g sladkorja  
Ščepec soli  
Žlička pecilnega praška  
100 g staljenega masla  
instant kakav po želji (od količine bo odvisna barva piškotov)  
250g moko (približno)  
100 g sesekljane poljubne čokolade



### PRIPRAVA:

- Jajce stepemo.
- Dodamo sladkor in penasto zmešamo.
- Malo posolimo, dodamo žličko pecilnega praška.
- Prilijemo staljeno maslo.
- Vmešamo poljubno količino kakava (do zelene barve, npr. 3 žlice).
- Postopoma primešamo moko, da dobimo dokaj gosto testo (lepo odstopi od roba posode).
- Nazadnje v posodo stremo še na koščke nasekljano čokolado (mlečno, temno, lahko z lešniki ali drugo poljubno vrsto) in še enkrat premešamo.
- Maso zajemamo z žlico (ne polno), s pomočjo druge žlice pa oblikujemo kepice. Te z nekaj cm razmika polagamo na s peki papirjem obložen pekač.
- Pečemo približno 15 minut na 160 stopinjah.

Ko so pečeni, so kekxi še malo mehki, strdijo se na zraku.

## NE POZABI

\*Redno skrbi za higieno rok.

\*Vprašaj starše, če pri domačih opravilih potrebujejo kakšno pomoč.

\*Preveri, če si dokončal vse naloge od današnjega pouka, če ne jih dokončaj še danes, saj več jutri je nov dan za nove izzive.

**Mmm iz moje kuhinje že diši – DOBER TEK!**