

KEKSI SA LJEŠNJACIMA I KAVOM

200 g brašna
125 g tostiranih lješnjaka
2 žličice mljevene kave
75 g kakaa
2 žličice sode bikarbone
3 jaja
100 g šećera u prahu
1/2 žličice arome vanilije
60 g čokolade, nasjeckane
prstohvat soli

Zagrijte pećnicu na 180 C.

Veliki lim obložite papirom za pečenje.

Pomiješajte brašno, kakao, sodu bikarbonu i sol pa prosijte smjesu. U drugoj posudi pomiješajte jaja, šećer u prahu i aromu vanilije. Umiješajte prosijanu smjesu sa brašnom, lješnjake, kavu i nasjeckanu čokoladu pa sve dobro izmiješajte.

Dobivenu smjesu pomoću žlice podijelite na dva jednaka djela pa ih na pripremljenom limu oblikujte u dvije dugačke štruce.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 30-ak minuta dok ne postanu čvrste pod prstima. Izvadite iz pećnice i ostavite da se malo ohlade, kako bi Vam bilo lakše rukovati njima.

Snizite temperaturu pećnice na 170 C.

Prohlađene štruce narežite na cm debele šnite pa ih ponovno slažite na lim.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 10-15 minuta.

Ohladite pa ih spremite u kutiju za kekse.