

KEKSIĆI SA KOMADIĆIMA ČOKOLADE

175 g rižinog brašna
150 g zobenih pahuljica
1/2 žličice praška za pecivo
prstohvat sode bikarbone
150 g maslaca
50 g smeđeg šećera
1 jaje
125 g tamne čokolade
4 žlice mlijeka



Čokoladu nasjeckati na sitne komadiće. Maslac otopiti. Lim za pečenje obložiti papirom za pečenje i odložiti ga sa strane dok ne napravite smjesu za keksiće. Pećnicu zagrijati na 200 C. U zdjeli pomiješati brašno, zobene pahuljice, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, šećer i komadiće čokolade. U drugoj zdjeli izmiksati jaje, maslac i mlijeko. Napraviti rupu u mješavini suhih sastojaka i dodati mješavinu jaja, mlijeka i otopljenog maslaca. Miješati drvenom kuhačom dok se sastojci ne spoje i stvore mekano tijesto. Žlicom oblikovati keksiće i staviti ih na pripremljeni lim. Peći u prethodno zagrijanoj pećnici 10-12 minuta.