

Kolacici



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**brašna
- **2**jajeta
- **1**margarina
- **1**prašak za pecivo
- **3**vanilina šecera
- **200 g**cokolade za kuvanje

Priprema

Umesiti brašno, jaja, omekšao margarin, prašak za pecivo i vanilin šecer. Kada se dobije jednaka masa, dodati u to 200 g sitno seckane cokolade za kuvanje i opet umesiti da se cokolada lepo sjedini sa testom.

Posuti radnu površinu brašnom, razvuci testo oklagijom i kalupima praviti oblike po želji (ja pravim razne, da deci bude što zanimljivije). U tepsi obavezno staviti pek papir, pa redjati kolacice. Zagrejati šporet na 200 C i staviti da se peku 10-15 min. Nikako duže!

Savet

Možete i da dodate umesto ili uz okoladu šta želite: lešnik, orahe, suvo groždje... Ja sam u testo dodavala i po malo cimeta, daje kolaiima lep šmek... Uživajte ;))