

Kornet kolacic



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **24** mini korneta (sa glazurom od cokolade)
- **100 g** margarina
- **100 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **2** jajeta
- **120 g** brašna
- **1/2 kašičice** praška za pecivo
- **50 g** cokolade

Priprema

Margarin umutiti penasto sa mikserom, zatim dodati šecer i vanilin šecer. To lepo umutiti, a zatim dodati jedno jaje i mutiti pola minuta, najvećom brzinom, pa drugo jaje i opet pola minuta, najvećom brzinom. Prašak za pecivo i brašno izmešati zajedno, pa postepeno dodavati u smesu i mutiti malom brzinom, dok se sve lepo ne sjedini.

Kornete poreati u pleh.

Testo stavljati u spric i tako puniti kornete, do 2/3. Peci u rerni na 180 C oko 25 minuta.

Kada je gotovo pustiti malo da odstoje, a zatim raditi glazuru od cokolade preko. Dekorirati po želji.

Savet

Korneti mogu da se kupe i bez glazure od okolade, pa možete sami raditi, po želji kako volite...