

Kakao valjušci



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **150 g** margarina
- **4 šolje (od jogurta)** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **200 g** šećera u prahu
- **60 g** kakaoa
- **1 dl** ulja
- **3** jajeta

Za preliv:

- **350 g** šećera
- **6 dl** vode

Priprema

Zamesiti testo od navedenih sastojaka. Testo mora da bude glatko i ne sme da se lepi za ruke. Uviti u providnu foliju ili kesu i staviti u frižider na pola sata. Uzimati po malo smese i oblikovati kolacice u ovalni oblik. Peci na 190 stepeni, dok ne porumene. Probosti cackalicom da vidite dali su gotovi. Pripremiti sirup: Staviti vodu da provri, pa dodati šećer i kuvati dok se šećer skroz ne istopi. Kada se sirup prohladi prelitati preko kolaca koji su poreani u ciniji. Služiti ohlaeno.

Savet