

Menaž kolacici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo za kolacice:

- **500 g**brašna
- **200 g**secera
- **1 kesicapraška** za pecivo
- **1 kašikakakao** praha
- **250 g**margarina
- **1 dl**mleka
- **200 g**Menaž cokolade

Priprema

U dublju posudu staviti sve praškaste sastojke i dobro izmešati kašikom. Dodati margarin, koji ste otopili na pari, i mleko. Dobro umesiti. Možda nece izgledati kao pravo testo, ali tako treba izgledati. Gnjeciti testo rukama i oblikovati loptice, pa onda sve te loptice premesiti u jednu veliku loptu. Smesu vratiti u ciniju i držati je u frižideru 45 minuta. Iseckati cokoladu na kockice željene velicine i posle tacno 45 minuta izvaditi testo iz frižidera i umesiti sa kockicama cokolade. Testo je tvre pa ga tanjite rukama, pa izravnajte oklagijom. Uzeti cašu sa manjim otvorom i vaditi krugove. Reati ih u pleh obložen papirom za pecenje. Peci ih u rerni na 200 stepeni oko 10 minuta.

Savet

Hrskavi i slatki, uz aj ili kaficu za dušu.