

Kolacici sa karamelom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1** **caš**brašna
- **1/3** **caše**kakao praha
- **1/2** **caše**margarina za kuvanje
- **2/3** **caše**šecera
- **1**jaje
- **mal**ovanile
- **1/3**praška za pecivo
- **2** **kaš**ikeslatke pavlake za kuvanje
- **15**karamela
- **3** **kaš**ikeiseckanih lešnika

Priprema

Umesiti brašno, kakao, margarin, prašak za pecivo, šecer i žumance. Ostaviti u frižideru oko sat vremena. Praviti kuglice velicine oraha pa ih potopiti u belance a zatim u isekane lešnike. Svaku kuglicu pritisnuti u sredini da napravimo malo udubljenje, Peci na 200 stepeni 10-12 minuta. Karamele i slatku pavlaku pomešati, zagreјati da se karamele istope (ne sme da provri). Puniti svaki kolacic sa karamamelom i ostaviti da se ohladi.

Savet