

Beli raspucanci



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kugle:

- 4 jajeta
- 120 g margarina
- 200 g kristal šećera
- 400 g bele čokolade
- 2 kašike ekstrakta od vanile
- 1 kesica praška za pecivo
- na vrh noža soli
- 500 g brašna

Za posipanje:

- 100 g kristal šećera
- 150 g prah šećera

Priprema

Otopiti čokoladu, zatim umutiti puter sa šećerom i ekstratom vanile, pa dodati rastopljenu čokoladu. Dodati jaja i mutiti dok se smesa ne sjedini dodati brašno, malo soli i prašak za pecivo. Sve dobro izmešatiti, testo pokriti i ostaviti u frižider da prenoci. Kašicom vaditi testo, oblikovati kugle velicine oraha. Umakati kugle u kristal šećer pa onda u prah šećer. Nemojte otresati višak prah šećera. Stavljati kugle na pek papir odvojenu jednu od druge jer porastu, pa da se ne zalepe jedna za drugu. Rernu zagrejati na 200 stepeni i peci 15 minuta. Prijatno.

Savet