

## *okoladni raspucali kolacici*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g** cokolade
- **60 g** margarina za mazanje
- **2** jajeta
- **na vrh noža** soli
- **1 kašicica** arome vanile
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **3-4 kesice** vanilin šecera
- **200 g** brašna
- **30 g** šecera

#### **Za valjanje kuglica:**

- **1 šolja** šecera u kristalu
- **1 šolja** šecera u prahu

### **Priprema**

okoladu otopiti na pari, skloniti sa ringle i umešati margarin. Dodati jaja, so, aromu vanile, prašak za pecivo, brašno, šecer i vanilin šecer. Brzo umutiti mikserom, prekriti krpom i ostaviti u frižideru dva sata da se stegne.

Praviti manje kuglice (50-60 ispadne od ove smese), valjati ih prvo u kristal šecer, pa u šecer u prahu i reati u pleh obložen pek papirom. Peci 10 minuta na 180°C.

## **Savet**

Ne otvarati reru, puie tokom peenja. Mogu se spremi i ranije uvati ih u zatvorenoj posudi, mada teško jer se brzo pojedu