

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 nožasoli**
- **1 kašicica** aroma 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 peki papirom. Peci 10 minuta na 180°C.

Savet

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