

Ispucali kolaci



težina: **lako**

za: **80** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- 250 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 prstohvat soli
- 80 g kakaa
- 100 g šecera
- 80 ml ulja
- 2 kašičice ekstrakta od vanile
- 3 jajeta
- šećer u prahu

Priprema

U jednoj ciniji pomešati 250 g brašna, kesicu praška za pecivo, prstohvat soli i 80 g kakaa. U drugu ciniju sipati 100 g šecera, 80 ml ulja i 2 kašičice ekstrakt od vanile, i sve to izmiksati. Tome dodati 3 jajeta, pa ponovo to umutiti mikserom. Zatim, svemu tome dodati smesu iz prve cinije, i formirati testo.

Od testa praviti male loptice. Svaku lopticu uvaljati u prah šećer, blago ih spljoštiti, i reati u podmazan pleh. Tako formirane loptice ubaciti u frižider na sat vremena, a zatim ih peci na 180 °C oko 10-15 minuta. Pustiti ih da se malo prohlade pa skidati sa pleha i servirati.

Savet

Data smesa se može obogatiti sitno seckanim komadiima okolade... Kakao se može izostaviti, ako imamo želju da nam kolaii budu žuti... ali isto tako se može dodati neki prirodni sastojak, po našem izboru, koji e kolaiima dati novu boju i nov ukus. Kolaie je najbolje servirati uz toplu kafu.