

Kraramel keksici



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **1** šoljabrašna
- **1/3** šoljekakaa
- **115** gmargarina
- **2/3** šolješecera
- **1** žumanjak
- **2** kašike mleka
- **1** kašikaekstrakta vanile

Za karamel:

- **14**karamela
- **3** kašikeslatke pavlake

I još:

- **1** belanjak
- **70** glešnika

Priprema

U jednu zdelu staviti brašno i kakao, promešati. U drugu zdelu staviti margarin, a ko želi može raditi i sa maslacem, šecer i penasto umutiti, dodati mleko, žumanjak i vanilu, izmešati pa dodati brašno sa kakaom. Lagano sa mikserom umutiti. Testo stavimo na providnu foliju, umotamo i ostavimo u frižider oko jedan sat.

Izvadimo testo iz frižidera i podelimo na kuglice. Nemojte baš praviti velike kuglice, da kolaci ne budu preveliki. Od dobijenog testa napravite 24 kuglice. U tanjir stavite belanjak, malo ga izmutite viljuškom, svaku kuglicu stavite u belanjak, pa uvaljajte u krupno mljevene lešnike, može i orase. Spravicom za voće pravite udubljenja u kolacu, a ako nemate onda udubite prstima ili nekim drugim okruglim predmetom. Reajte ih u tepsiju na koju ste stavili papir za pečenje. Peci na 180 oko 12 minuta. Kad se ispekli kolace, ponovo sa tom spravicom ili prstima udubite prostor za karamel, jer ce neki prilikom pečenja izgubiti svoj oblik. Ostavite kolacice da se ohlade. Karamel bonbone istopite sa slatkom pavlakom, na laganoj vatri i puniti rupe, Ostavite da se sve ohladi i uživajte u ovim predivnim kolacicima.

Savet