

Raspucanci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Testo:

- **1 šolja**kakaoa
- **1,5 šolja**šecera
- **1/2 šolje**ulja
- **2 šolje**mekog brašna
- **4**jajeta
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1/2 kašice**sol
- **1 kesica**vanil šecera
- **po potrebi**ci met

Ostalo:

- **100 g**prah šecera

Priprema

U vanglicu staviti kakao, šecer i ulje. Dobro umutiti. Dodavati jedno po jedno jaje i mutiti mikserom sa spiralnim nastavkom, dodati so, vanil šecer i brašno prosejano sa praškom za pecivo. Testo poklopiti folijom i najmanje 4 h držati u frižideru. Kašicom vaditi manje kuglice, oblikovati rukom i dobro ih uvaljati u prah šecer. Stavljati ih u pleh sa pek papirom sa razmakom jer narastu. Rernu ugrejati na 180C. Peci od 10-12 minuta.

Savet