

okoladni kolacici

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g margarina (masti)
- 250 g šecera u prahu
- 500 g brašna
- 1 vanilin šecer
- 2 jajeta
- 1 prašak za pecivo
- 200 g cokolade za kuvanje
- 6 kašika ulja
- malo vode
- mrvica za ukrašavanje

Priprema

Pomešati margarin i šecer (najbolje mikserom) da se dobije kompaktna masa, zatim dodati brašno, vanilin šecer, prašak za pecivo, i dva umucena jajeta. Sve lepo izmešiti.

Rastanjiti na 1 cm, šablonom izvaditi kolacice, peći dok ne promene boju (10 min na 200 stepeni), pleh ne podmazivati.

Kada se kolacici ohlade rastopiti cokoladu sa 6 kašika ulja i malo vode. Kolacice umakati u cokoladu i odlagati na tacnu. Zatim ih posuti mrvicama za ukrašavanje.