

Božićni kolacici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za prvi deo:

- **1,5 dl**vode
- **100 g**šecera
- **100 g**margarina
- **100 g**pecenih, krupno mlevenih, oraha
- **150 g**mlevene posne plazme
- **1** kesicavanilin šecera
- **po ukusukora** narandže

Za drugi deo:

- **100 g**cokolade
- **100 g**margarina
- **50 g**šecera u prahu
- **4 kašike**vode

Priprema

1. deo: staviti vodu i šecer da provri, pa dodati margarin. Kada se otopi, skloniti sa ringle, pa dodati vanilin šecer, narandžinu koru i orahe. Sacekati da se malo prohladi, pa dodati plazmu. Od smese oblikovati kuglice željene velicine, stavljati ih papirne korpice i pritisnuti gore kako bi gornji deo bio ravan.

2. deo: na laganoj vatri otopiti cokoladu sa vodom. Umutiti margarin sa šećerom u prahu, pa dodavati mlaku cokoladu i mutiti dok se sastojci ne sjedine.

Preko prvog dela, stavljati drugi deo, po želji, spricem ili kašicicom. Ukrasiti po želji.

Savet

Ukoliko vam nije bitno da kola bude posan, ne morate koristiti sve posne sastojke.