

Ispucanci



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** cokolade
- **60 g** maslaca ili margarina
- **100 g** šecera
- 2 jajeta
- **200 g** brašna
- 1 ekstrakt vanile
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **malosoli**
- **1 kašičica** cimeta
- **100 g** prah šecera

Priprema

okoladu polomite na kockice pa je zajedno s maslacem otopiti na pari stalno miješajući. Otopljenu cokoladu sklonite sa vatre i prohladite. Jaja izmiksajte sa šecerom na jacoj brzini, dok smesa ne bude svetla i gusta, dodajte ekstrakt vanile i u nekoliko navrata umešajte smesu prohladene otopljene cokolade. U zasebnoj posudi izmešajte suve sastojke, brašno, prašak za pecivo, sol i po želji cimet. Umešajte ih u smesu od jaja i cokolade, prekrijte, a zatim stavite u frizider na najmanje 3-4 sata ili po potrebi smesa može ostati na hladnom i tokom noci. Testo treba biti dovoljno rashlaeno i cvrsto kako bi se lepo oblikovalo. Pecnicu zagrejte na 170 C. Lim za pecenje prekrijte papirom za pecenje. Testo izvadite ih frižidera i rukama oblikujte loptice velicine nešto manje od velicine oraha, te ih uvaljajte u šecer u prahu tako da su kolacici potpuno prekriveni. Uvaljane kolacice stavite na pripremljen lim za pecenje. Pecite tacno 10-12 minuta (ne prepecite) dok se ne stvori površinska korica, a unutrašnjost kolaca još uvek ostane meka.

Savet