

Kolacici



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- 2 jaja
- 1 margarina
- 1 prašak za pecivo
- 3 vanilina šecera
- **200 g** čokolade za kuvanje

Priprema

Umesiti brašno, jaja, omekšao margarin, prašak za pecivo i vanilin šecer. Kada se dobije jednaka masa, dodati u to 200 g sitno seckane čokolade za kuvanje i opet umesiti da se čokolada lepo sjedini sa testom.

Posuti radnu površinu brašnom, razvuci testo oklagijom i kalupima praviti oblike po želji (ja pravim razne, da deci bude što zanimljivije). U tepsiju obavezno staviti pek papir, pa redjati kolacice. Zagrejati šporet na 200 C i staviti da se peku 10-15 min. Nikako duže!

Savet

Možete i da dodate umesto ili uz čokoladu šta želite: lešnik, orahe, suvo groždje... Ja sam u testo dodavala i po malo cimeta, daje kolačima lep šmek... Uživajte ;))