

Menaž kolacici



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Testo za kolacice:

- **500 g** brašna
- **200 g** šecera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašika** kakao praha
- **250 g** margarina
- **1 dl** mleka
- **200 g** Menaž čokolade

Priprema

U dublju posudu staviti sve praškaste sastojke i dobro izmešati kašikom. Dodati margarin, koji ste otopili na pari, i mleko. Dobro umesiti. Možda neće izgledati kao pravo testo, ali tako treba izgledati. Gnjeciti testo rukama i oblikovati loptice, pa onda sve te loptice premesiti u jednu veliku loptu. Smesu vratiti u činiju i držati je u frižideru 45 minuta. Iseckati čokoladu na kockice željene veličine i posle tačno 45 minuta izvaditi testo iz frižidera i umesiti sa kockicama čokolade. Testo je tvrdije pa ga tanjite rukama, pa izravnajte oklagijom. Uzeti čašu sa manjim otvorom i vaditi krugove. Reći ih u pleh obložen papirom za pečenje. Peći ih u rerni na 200 stepeni oko 10 minuta.

Savet

Hrskavi i slatki, uz aj ili kaficu za dušu.