

Kolacici sa karamelom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** **caš** brašna
- **1/3** **caše** kakao praha
- **1/2** **caše** margarina za kuvanje
- **2/3** **caše** šecera
- **1** jaje
- **mal** vanile
- **1/3** praška za pecivo
- **2** **kaš** ike slatke pavlake za kuvanje
- **15** karamela
- **3** **kaš** ike iseckanih lešnika

Priprema

Umesiti brašno, kakao, margarin, prašak za pecivo, šecer i žumance. Ostaviti u frižideru oko sat vremena. Praviti kuglice velicine oraha pa ih potopiti u belance a zatim u isekane lešnike. Svaku kuglicu pritisnuti u sredini da napravimo malo udubljenje, Peci na 200 stepeni 10-12 minuta. Karamele i slatku pavlaku pomešati, zagrejati da se karamele istope (ne sme da provri). Puniti svaki kolacic sa karamamelom i ostaviti da se ohladi.

Savet