

## **Medvedici (2)**



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **100 gomekšalog margarina**
- **100 gsmeeg šecera**
- **2 kesice vanilin šecera**
- **1jaje**
- **2 kašicice ekstrakta vanile**
- **2 rebracokolade**
- **3 kašicicekakao praha**
- **1 kašicicaprška za pecivo**
- **na vrh nožasoli**
- **300 gbrašna**

### **Priprema**

Margarin, šecer, vanilin šecer penasto umutiti. Dodati jaje, vanilu i mutiti dalje kako bi se masa sjedinila. Dodati brašno, prašak za pecivo i so. Mutiti mikserom, a potom sjediniti rukom. Dobijenu smesu podeliti na dva dela. Jedan deo ostaviti beo, a drugom dodati otopljeni i ohlaenu cokoladu i kakao. Od belog testa napraviti vecu kuglicu za telo, od cokoladnog, napraviti jednu manju kuglicu za glavu, i cetiri manje za ruke i noge. Od bele napraviti manje kuglice za uši, oči, nos i usta po želji. Delove spajati sa telom lagano prilepljujuci jedno testo za drugo. Boje mogu biti i obrnute. Peci na 180 C, 20 minuta. Sacekati da se ohlade i tek onda vaditi.

### **Savet**