

## Medvedici (2)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **100** gomekšalog margarina
- **100** g smeđeg šećera
- **2** kesice vanilin šećera
- 1 jaje
- **2** kašičice ekstrakta vanile
- **2** rebracokolade
- **3** kašičice kakao praha
- **1** kašičica praška za pecivo
- **na vrh noža** soli
- **300** g brašna

### Priprema

Margarin, šećer, vanilin šećer 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 otopljenu i ohlađenu cokoladu i kakao. Od belog testa napraviti veću kuglicu za telo, od cokoladnog, napraviti jednu manju kuglicu za glavu, i četiri manje za ruke i noge. Od bele napraviti manje kuglice za uši, oči, nos i usta po želji. Delove spajati sa telom lagano prilepljujući jedno testo za drugo. Boje mogu biti i obrnute. Peci na 180 C, 20 minuta. Sacekati da se ohlade i tek onda vaditi.

### Savet