Beli raspucanci



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kugle:

- **4**jajeta
- **120 g**margarina
- **200 g**kristal šecera
- **400 g**bele cokolade
- **2 kašike**ekstrata od vanile
- **1 kesica**praška za pecivo
- **na vrh noža**soli
- **500 g** brašna

Za posipanje:

- **100 g**kristal šecera
- **150 g**prah šecera

Priprema

Otopiti cokoladu, zatim umutiti puter sa šecerom i ekstratom vanile, pa dodati rastopljenu cokoladu. Dodati jaja i mutiti dok se smesa ne sjedini dodati brašno, malo soli i prašak za pecivo. Sve dobro izmešatiti, testo pokriti i ostaviti u frižider da prenoci. Kašicicom vaditi testo, oblikovati kugle velicine oraha. Umakati kugle u kristal šecer pa onda u prah šecer. Nemojte otresati višak prah šecera. Stavljati kugle na pek papir odvojenu jednu od druge jer porastu, pa da se ne zalepe jedna za drugu. Rernu zagrejati na 200 stepeni i peci 15 minuta. Prijatno.

Savet