

## ***\*Raspucani\* cvetovi***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je**

- **1,5 šolje od 2,5 dl**šecera
- **4**jajeta
- **1 šolja**cokolade
- **1**vanilin šećer
- **1**prašak za pecivo
- **1**prstohvatsoli
- **1/2** šoljeulja
- **2** šoljebrašna
- **1** kašicicacimeta

#### **I još:**

- **100 g**kristal šećera
- **100 g**šećera u prahu

### **Priprema**

Pomešati ulje i šećer, dodavati jedno po jedno jaje, potom rendanu čokoladu, a onda i suve sastojke. Umesiti glatko testo i ostaviti u frižideru 2 sata. Potom oblikovati rukama kuglice koje malo spljoštimo, uvaljamo ih prvo u kristal, a zatim i šećer u prahu. Slagati ih u pleh postavljen pek papirom, malo razmaknuti. Peci na 180 stepeni 10-12 minuta. Keksici će se prilikom pečenja malo raširiti. Kad se malo prohlade, modlicom u obliku cvetica vaditi oblike.

**Savet**