

Dvobojni tocak



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** margarina
- 1jaje
- **100 g**šecera
- **2 kašikemleka**
- **1 kašikapraška** za pecivo
- **400 g**brašna
- **60 g**cokolade

Priprema

Mikserom umiti margarin sa šećerom, dodati jaje, mleko i polovinu brašna pomešanog sa praškom za pecivo. U dublju posudu usuti ostatak brašna, dodati umucenu smesu te umesiti testo. Testo podeliti na dva dela, pa u jedan dodati otopljenu čokoladu i lepo premesiti kako bi se čokolada svuda raspodelila.

Oba testa rastanjiti u veliki krug.

Modlom s rupicom u sredini vaditi crne i žute kolacice. Potom crne tackice staviti u velike žute i obrnuto (kao na slici).

Kolacice reati u pleh obložen pek-papirom i peci oko 15 minuta na 180 stepeni.

Gotove kolacice ostaviti da se malo prohlade, servirati te poslužiti.

Savet

Bliži se kraj nagradnog konkursa, svi su vam recepti drage kuvarice ukusni i fini, a i kako ne bi bili- jer kad se Menaž okolada koristi uspeh je zagantovan-i svaki put uspe.