

Ispucali keksici



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** kristal šećera
- **200 g** smeđeg šećera
- **100 g** kakaoa
- **100 ml** ulja
- **4** jajeta
- **1 kesica** vanilin šećera
- **2 kašičice** praška za pecivo
- **1/2 kašičice** soli
- **250 g** brašna

Za posipanje:

- **100 g** šećera u prahu

Priprema

U odgovarajuću posudu sipamo kristal šećer, zatim smeđi šećer i kakao. Varjačom izmešamo dobro sastojke. Dodamo ulje i jaja i sjedinimo smesu, zatim dodajemo vanil šećer, prašak za pecivo i so. To ujednacimo mešajući varjačom. Kada smo sjedinili, onda postepeno dodajemo brašno i sa mikserom (nastavcima za testo) umutimo dobro smesu da se sve lepo sjedini.

Prekrijemo ciniju providnom folijom i ostavimo u frižider na 2-2,5 sata.

Posle isteka datog vremena ukljucimo rernu na 180 C. Izvadimo ciniju iz frižidera i odblikujemo kuglice izme?u dlanova. Malo nakvasimo dlanove sa vodom (2-3 kapi) da nam se nebih lepila smesa za ruke. Na pleh postavimo papir za pecenje i nare?amo kuglice sa vecim razmakom izme?u, jer ce se spustiti (razliti) da se nebih spojili.

Na svaku kuglicu sa kašicom pospemo šecer u prahu, tako da na vrhu ima puno šecera, a i pašce okolo, tako treba, (kada se razliju da uhvate i taj šecer okolo njih. Taman dok oblikujemo kuglice rerna ce se zagrejati. Stavimo u rernu i pecemo 10 minuta. Ostavimo tako da se na papiru malo prohlade pa ih izvadimo. Služiti uz kaficu ili caj po želji.

Savet

Ispadne dosta kuglica, kada završite prvi pleh opet prekrijte folijom i vratite u frižider ili pakujte drugi pleh. Kola?i?i su veoma lepog ukusa i izgleda. Ako uspete da ih sa?uvate, što duže stoje lepši su, tope se u ustima. Ja sam stavila pripremu 60 minuta, nisam uzela u obzir stajanje testa u fružideru. Uživajte i prijatno.