Americki kolacici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**mekog brašna
- **1/2 kašicice**praška za pecivo
- **1/2 kašicice**sode bikarbone
- **170 g**smeeg šecera
- **150 g**kristal šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **1/2 kašicice**soli
- **2**jajeta
- **230 g**maslaca
- **300 g**mlecne cokolade

Priprema

U brašno umešati prašak za pecivo, sodu bikarbonu, vanilin šecer i so. Maslac penasto umutimo sa šecerom, šecer ne treba da se skroz istopi, u tu smesu dodamo dva jaja jedno po jedno i penasto umutimo, na kraju dodajemo brašno. okoladu iseckamo na manje kockice i pomešamo sa testom. Ostavimo testo pola sata u frižider da se ohladi. Pecemo na pek papiru u rerni na 170C oko 8 minuta.

Savet

Kolaie kašiicom stavljajte na papir kad ih izvadite saekajte par minuta da se ohlade pa ih odlažite u kutiju za keksice.