

Kukis



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **180 g**margarina
- **200 g**šecera
- **200 g**brašna
- 2jajeta
- **1 kesica**praška za peciva
- **100-150g**cokolade
- **100 g**suvog groža
- **100 g**kikiriki

Priprema

Margarin treba da bude na sobnoj temp.

Dodajte šecer. Umutite mikserom.

Zatim dodajte jaja i mutite 5 minuta.

Dodajte malo brašna. Umutite.

Mikser vam više ne treba. Dodajte ostatak brašna i mešajte varjacom, sjedinite. Dodajte bilo koje suvo voće želite, možete da budete slobodni jer tekstura sve prihvata, a umesto šecera može i med.

Sjedinite.

Zaboravila sam da u sastojke dodam još dodatnih 100 g brašna, ali kako ste sve sjedinili, dodajte tih 100g brašna, umesite malo rukama, uvaljajte ruke u brašno i formirajte kuglice.

Kuglice ne treba da vam se lepe za ruke. Smesa treba da bude mekša od plastelina. Spljeskajte ih i lepo oblikujte. :)

Pecite ih u zagrejanoj rerni na 200C, na pek papir u niskoj/plitkoj tepsiji/plehu. Posle 15 minuta stalno ih pazite jer mnogo brzo izgore. Gotove kolacice ostavite u hladnoj prostoriji i ne pokrивajte.

Savet

Držite se ovog sa margarinom, jajima, šećerom i brašnom ostalo možete da kombinujete kako hoćete :)