

## Slatki štاپici (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 2 jajeta
- 5 kašika šecera
- 90 ml mleka
- 80 ml ulja
- 16 kašika brašna
- 1 kašičica ekstrakta vanile
- 1/2 kesice praška za pecivo

#### I još:

- 200 g čokolade
- 6 kašika ulja
- 50 g seckani kikiriki
- 50 g šarene mrvice

### Priprema

Umotiti jaja penasto sa šecerom. Kad se dobro umuti smanjiti brzinu miksera pa dodati mleko, ulje, ekstrakt vanile i brašno pomešanim sa praškom za pecivo. Izmišati lagano.

Kašikom sipati smesu u kalupe. Peci na 180 C oko 5 minuta, dok blago ne porumene. Ohladiti.

Čokoladu otopiti na pari sa uljem i umakati štاپice u čokoladu (trećinu štاپica), a zatim deo štاپica posuti

seckanim kikirikijem, a deo umociti u šarene mrvice. Ostavite ih na pek papir da se stegne cokolada.

Pravo je zadovoljstvo gledati decicu kako uživaju. Prijatno!

### **Savet**

Hvala Muberi na sjajnom receptu !