

Raspucanci



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja** kakao
- **1,5 šolja** šećera
- **1/2 šolje** ulja
- **4** jajeta
- **2 šolje** mekog brašna
- **1 kesica** vanilin šećera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1/2 kašičice** soli

Ostalo:

- **oko 100 g** šećera u prahu

Priprema

Ovo su kolacici koje moji jako vole, i već ni sama ne znam koliko puta sam ih pravila. Pa ako ih niste radili imate moju preporuku. Šolja je od 250 ml. Kakao, šećer, vanilin šećer i ulje umutiti, dodati jedno po jedno jaje, te brašno pomešano sa praškom za pecivo i soli, pokriti prozirnom folijom i ostaviti u frižider najmanje 4 sata, a može i preko noci. Kašikicom uzimati po malo smese, oblikovati rukom male kuglice (manjeg oraha). Na tanjir staviti šećer u prahu, uvaljati dobro kuglice. Slagati na papir za pečenje i peći na 180C 10-12 minuta.

Savet

Ako volite cimet, u ovu smesu možete staviti i kašikicu cimeta.