

## **Raspucanci**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 šoljakakao**
- **1,5 šoljašecera**
- **1/2 šoljeulja**
- **4jajeta**
- **2 šoljemekog brašna**
- **1 kesicavаниlin šecera**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **1/2 kašicicesoli**

#### **Ostalo:**

- **oko 100 g šecera u prahu**

### **Priprema**

Ovo su kolacici koje moji jako vole, i vec ni sama ne znam koliko puta sam ih pravila. Pa ako ih niste radili imate moju preporuku. Šolja je od 250 ml. Kakao, šefer, vanilin šefer 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 tanjur staviti šefer u prahu, uvaljati dobro kuglice. Slagati na papir za pecenje i peci na 180C 10-12 minuta.

### **Savet**

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