

## *Novogodišnja euforija*



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Mafini:**

- 2 jajeta
- **175 g** šecera
- **250 g** brašna
- 1 praška za pecivo
- **5 kašikamleka**
- **200 g** seckane cokolade
- **85 g** margarina

#### **Jelkice (patišpanj):**

- 4 jajeta
- **4 kašike** šecera
- **4 kašike** brašna

#### **Jelkice (ukrašavanje):**

- **200 g** slaga

- zelena boja
- žele bombone
- bombonice
- mrvice u boji za kolace

## **Priprema**

U jednoj posudi umutiti jaja sa šecerom, zatim dodati margarin i mleko i sve dobro sjediniti. U drugoj posudi izmešati brašno, kakao i prašak za pecivo. Spojiti obe mase laganim mešanjem. Na kraju pažljivo umešati seckanu cokoladu. Napuniti kalupe, ali ne do vrha, vec do trecine kalupa. Peci od 15-25 minuta u zagrejanoj rerni na 180 stepeni.

Umutiti belanca sa šecerom, a zatim dodati jedno po jedno žumance. Nakon toga dodati brašno i promešati kašikom da se smesa ujednaci. Smesu izliti u pleh i ispeci u zagrejanoj rerni na 250 stepeni. Nakon toga, pomocu kalupa napraviti krugove razlicitih velicina. Krugove spajati džemom.

Ukrasiti šlagom i mrvicama.

## **Savet**