

Cookies



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **160** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kesica** vanilin šecera
- **150 g** šecera
- **200 g** margarina
- **200 g** čokolade za kuvanje
- **2** jajeta

Priprema

U dublju posudu usuti brašno, dodati prašak za pecivo i izmešati. Čokoladu za kuvanje iseckati na krupnije komadice. Posebno mikserom umutiti margarin sa šecerom i vanilin šecerom. Posebno razmutiti jaja rucnom žicom za mucenje, dodati u umucenu smesu od margarina, šecera i vanilin šecera. Dodati seckanu čokoladu i sve umutiti mikserom.

Umucenu smesu usuti u posudu sa brašnom i praškom za pecivo i zamesiti testo. Ostaviti da odstoji dva sata u frižideru.

Nakon toga, testo izruciti na providnu prijanjajucu foliju i formirati oblik valjka.

Odviti foliju. Seci na šnite.

Uzimati po jednu šnit, dlanovima oblikovati kuglice, malo ih "spljeskati" formirajući krug i poređati u pleh

obložen pek-papirom. Peci u dobro zagrejanj rerni na 200 stepeni 20 minuta.

Gotove kolacice izvaditi iz rerne, ostaviti da se prohlade, servirati i poslužiti.

Savet