

# **Raspucali kakao keksici**



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **100 g**kakaa
- **1 šolja**šecera
- **2 šolje**brašna
- **1/2 šolje**ulja
- **1/2 kašicice** soli
- **1 kesica**praška za pecivo
- **3 veca ili 4 manjajajeta**

### **Za valjanje:**

- **po potrebi** šecer u prahu
- **po potrebi** kristal šecera

## **Priprema**

U vanglicu sastaviti brašno, šecer, kakao, prašak za pecivo i so.

Dodati ulje i jedno po jedno jaje, mešajuci rucno. Varjacom pa kasnije rukom.

Umesiti dobro da se dobije jednolicna smesa, testo ce se lepiti, ali ako je potrebno dodajte još malo brašna. Ako je testo pak suvlje, dodajte još malo ulja.

Kada ste dobili loptu od testa, stavite je u ciniju, pa zajedno sa cinijom u kesu i u frižider na barem 2 sata.

Od testa pravite kuglice, ne prevelike, velicine veceg oraha. Valjajte ih sa svih strana u kristal šecer, a zatim u prah šecer.

Reajte na pleh sa pek papirom praveci razmake. Ili vrlo malo podmažite pleh.

Staviti u zagrejanoj rerni na 180C da se zapeku. U zavisno od jacine rerne bacite pogled na kolacice kada zamirišu, dovoljno je da se zapeku odozdo da se ne lepe za pleh i da uhvate koricu.

## Savet

Prvi put sam pravila ove kolaie i zaista su lepi za grickanje uz kafu. Baš se oseti ukus kakaa, korica je krckava, a unutra su mekši i tope se u ustima. Meni je testo bilo onako tvre malo, ali su se kuglice lepo oblikovale, pekla sam ih odokativno oko 20tak minuta. I sutradan su odlini :)