

Raspucali kakao keksici



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** kaka
- **1 šolja** šecera
- **2 šolje** brašna
- **1/2 šolje** ulja
- **1/2 kašičice** soli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **3 veka ili 4 manja** jajeta

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, mešajući rukno. 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.

Re?ajte na pleh sa pek papirom praveci razmake. Ili vrlo malo podmažite pleh.

Staviti u zagrejanu rernu 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 kola?i?e i zaista su lepi za grickanje uz kafu. Baš se oseti ukus kaka, korica je krckava, a unutra su mekši i tope se u ustima. Meni je testo bilo onako tvr?e malo, ali su se kuglice lepo oblikovale, pekla sam ih odokativno oko 20tak minuta. I sutradan su odli?ni :)