

okoladni raspucanci



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**cokolade za kuvanje
- **100 g**šecera
- **80 g**margarina
- 2jajeta
- **1 kašicica**arome vanilije
- **1kašicica**kakaa
- **1 kašicica**rendane korice narandže
- **200 g**oštrog brašna
- prstohvatsoli

Za valjanje:

- **100 g**kristal šefer
- **100 g**šecera u prahu

Priprema

okoladu otopiti na pari i ostaviti na stranu.

Prebaciti u ciniju, dodati otopljen i prohlaen margarin, te miksači dodati jedno po jedno jaje.

Umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo i kakaom, kao i rendanu narandžinu koricui aromu vanilije. Promešati špatulom. Testo prekriti providnom folijom i ostaviti na sat-dva da se ohladi u frižideru.

Grabiti kašicicom testo, oblikovati kuglice, pa ih valjati prvo u kristal šecer, potom u šecer u prahu, obilato posipajuci. Slagati ih na pleh obložen pek papirom, praveci razmak jer ce narasti, i peci na 180 stepeni 10 minuta. Prilikom pecenja ce kolacici ispucati.

Ostaviti ih 5 minuta u plehu da se ohlade, a potom ih složiti u kutiju.

Savet

Ovi dekorativni keksi su ukras svake blagdanske trpeze...