

## Božicni kolacici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

### Za prvi deo:

- **1,5 dl** vode
- **100 g** šecera
- **100 g** margarina
- **100 g** pecenih, krupno mlevenih, oraha
- **150 g** mlevene posne plazme
- **1 kesica** vanilin šecera
- **po ukusu** kora narandže

### Za drugi deo:

- **100 g** čokolade
- **100 g** margarina
- **50 g** šecera u prahu
- **4 kašike** vode

## Priprema

1. deo: staviti vodu i šecer da provri, pa dodati margarin. Kada se otopi, skloniti sa ringle, pa dodati vanilin šecer, narandžinu koru i orahe. Sacekati da se malo prohladi, pa dodati plazmu. Od smese oblikovati kuglice željene velicine, stavljati ih papirne korpice i pritisnuti gore kako bi gornji deo bio ravan.

2. deo: na laganoj vatri otopiti cokoladu sa vodom. Umutiti margarin sa šećerom u prahu, pa dodavati mlaku cokoladu i mutiti dok se sastojci ne sjedine.

Preko prvog dela, stavljati drugi deo, po želji, spricem ili kašičicom. Ukrasiti po želji.

### **Savet**

Ukoliko vam nije bitno da kola bude posan, ne morate koristiti sve posne sastojke.