

Banini (cokolada, marmelada)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 3 kafene šoljice ulja
- 3 kafene šoljice šećera
- 9 kafenih šoljica brašna
- 2 vanilin šećera
- 1 prašak za pecivo

Nadev:

- 100 g čokolade
- marmelada po ukusu

Priprema

Penasto umutiti jaja sa šećerom i vanilin šećerom pa postepeno dodavati ostale sastojke: ulje, prašak za pecivo i brašno. Smesu izruciti na radnu površinu i dobro umesiti pa praviti male loptice i režati u podmazani pleh, vodeći računa da nisu blizu jedna do druge, jer će one tokom pečenja da se prošire i narastu. Svaku lopticu blago probušiti prstom u sredinu, napuniti marmeladom (jedino one koje ćete puniti čokoladom ne treba filovati već peći bez nje) i staviti da se peče na 200 stepeni. Kolacici koji su bez marmelade kada se ohlade puniti sa otopljenom čokoladom.

Savet