

## *Ispucali keksici*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **200 g** kristal šećera
- **200 g** smeđeg šećera
- **100 g** kakaoa
- **100 ml** ulja
- **4** jajeta
- **1 kesica** vanilin šećera
- **2 kašičice** praška za pecivo
- **1/2 kašičice** soli
- **250 g** brašna

### **Za posipanje:**

- **100 g** šećera u prahu

## **Priprema**

U odgovarajuću posudu sipamo kristal šećer, zatim smeđi šećer i kakao. Varjačom izmešamo dobro sastojke. Dodamo ulje i jaja i sjedinimo smesu, zatim dodajemo vanil šećer, prašak za pecivo i so. To ujednacimo mešajući varjačom. Kada smo sjedinili, onda postepeno dodajemo brašno i sa mikserom (nastavcima za testo) umutimo dobro smesu da se sve lepo sjedini.

Prekrijemo ciniju providnom folijom i ostavimo u frižider na 2-2,5 sata.

Posle isteka datog vremena ukljucimo rernu na 180 C. Izvadimo ciniju iz frižidera i odblikujemo kuglice izme?u dlanova. Malo nakvasimo dlanove sa vodom (2-3 kapi) da nam se nebih lepila smesa za ruke. Na pleh postavimo papir za pecenje i nare?amo kuglice sa vecim razmakom izme?u, jer ce se spustiti (razliti) da se nebih spojili.

Na svaku kuglicu sa kašicom pospemo šecer u prahu, tako da na vrhu ima puno šecera, a i pašce okolo, tako treba, (kada se razliju da uhvate i taj šecer okolo njih. Taman dok oblikujemo kuglice rerna ce se zagrejati. Stavimo u rernu i pecemo 10 minuta. Ostavimo tako da se na papiru malo prohlade pa ih izvadimo. Služiti uz kaficu ili caj po želji.

## **Savet**

Ispadne dosta kuglica, kada završite prvi pleh opet prekrijte folijom i vratite u frižider ili pakujte drugi pleh. Kola?i?i su veoma lepog ukusa i izgleda. Ako uspete da ih sa?uvate, što duže stoje lepši su, tope se u ustima. Ja sam stavila pripremu 60 minuta, nisam uzela u obzir stajanje testa u fružideru. Uživajte i prijatno.