

Sitni kolacici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** margarina
- **300 g** kokosa
- **4** jajeta
- **800 g** brašna
- **200 g** šecera
- **1** prašak za pecivo

I još:

- **200 g** šecera u prahu

Priprema

Sve gore navedene sirovine staviti u zdjelu i zamijesiti tijesto.

Tijesto staviti na radnu površinu i još malo ga obraditi.

Ručno kidati po malo tijesta i praviti potkovice. Jedan dio tijesta razvuci u krug i pomoću modli vaditi razne oblike.

Kolacice reati na pleh obložen papirom.

Peci na 220 C 12-14 minuta, pazeci da se kolacici ne prepeku. Neka boja ostane svetlija.

Pecene kolacice valjati u šecer u prahu. Prijatno!

Savet