

Kukuruzni kolacici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** kukuruzng brašna
- **300 ml** mlijeka
- **100 g** margarina
- **100 g** šecera
- **1** prašak za pecivo
- **50 g** suvog groža
- **2 kaš**ikeruma
- **malosoli**

Za posipanje:

- **100 g** šecera u prahu

Priprema

Suvo grože potopiti u rum i ostaviti sa strane.

Mlijeko i margarin staviti na šporet da se margarin otopi.

U zdjelu staviti kukuruzno brašno, pa dodati šecer, so, prašak za pecivo.

U kukuruzno brašno dodati toplo mlijeko i suvo grože. Sve dobro sjediniti.

Kašikom vaditi po malo smjese i stavljati na pleh.

Peci na 200 oko 20 minuta do zlatno žute boje.

Pecene kolacice valjati u šećer u prehu. Služiti uz kafu ili čaj. Prijatno!

Savet