

## Božićni kolacici



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **35** min

## Sastojci

### Za kolace:

- **3 šolje** brašna
- **3/4 kašice**praška za pecivo
- **1/2 kašice**soli
- **1 šolja**šecera
- **1**veliko jaje
- **220 g**nesoljenog putera
- **1 kašika**kakao
- **2 kašice**prave vanile, ne zamena
- **1 kašika**kakao

## Priprema

Pipremimo sastojke.

Dakle sve sastojke izmešamo. Pocnemo od suvih, prosejemo brašno, pa redom dodajemo. Puter i jaje da budu na sobnoj temperaturi

Kad je testo gotovo, podelimo na dva dela, a u deo koji želimo da bude cokoladni, dodamo kakao, izmesimo i zavijemo u foliju. Testo ostavimo u frižideru da odstoji oko pola sata.

Spremimo alat, male kalupcice.

I oblikujemo.

Pecemo 12 do 15 minuta na 175 stepeni C.

Kad su gotovi, damo decci da ih ukrase. Koristimo razne boje za kvanje umešane u šecer u prahu.

Ostavimo pored jelke i molimo se da ujutru ima još neki.

## **Savet**

Sretni praznici.