

## *Novogodišnji kolacici*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **400 g** brašna
- **100 g** šecera
- **1** jaje
- **1** žumance
- **1** prašak za pecivo
- **2 kašičice** umbira u prahu
- **1 kašičica** cimeta
- **2 kašičice** kakaoa
- **100 ml** meda
- **200 g** margarina

#### **Za dekoraciju:**

- **1** belance
- **1 kašičica** limunovog soka
- **200 g** prah šecera

### **Priprema**

Pomešati omekšali margarin, jaje, žumance, šecer i med.

Posebno pomešati sve suve sastojke.

Umesiti testo i staviti ga jedan sat u frižider.

Razvuci koru, vaditi modlama kolacice i peci desetak minuta na 180 stepeni.

Belanac, limunov, sok i prah šecer umutiti žicom, podeliti u male posudice i po želji bojiti prehrambenim bojama.

### **Savet**

Dekorirati ohlaene kolaie, a ako stavljate jedan sloj preko drugog saekajte da se prvi stegne.