

Kolac sa cimetom



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g butera
- 125 g šecera
- 4 žumanceta
- 500 g brašna
- 1 belanac
- 1 kašika cimeta

Priprema

Umutiti buter sa šecerom sve dok masa ne bude penasta pa dodati žumanca i dalje mutiti testo. Testo rastanjiti do debljin od 0,5 cm modlama vaditi kolacice razlicitih oblika. Ovi kolacici su ukusniji ako se pre pecenja drže u frižideru 1 sat da odstoje. Kolacice premazati umucenim belancetom i posuti cimet. Recati ih u tepsiju i peci u zagrejanoj rerni, do temperatuoe od 180 stepeni.