

Najbolji kolacici



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kolace:

- **150 g** brašna
- **150 g** mlevenih oraha
- **150 g** šecera
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **1 kašičica** cimeta
- **1 prstohvat** so
- **1** jaje
- **100 g** margarin
- **200 g** marmelade ili nekog domaćeg pekmeza

Za ukras:

- **100 g** čokolade za kuvanje
- **50 g** badema
- **50 g** lešnika
- **50 g** oraaha

Priprema

Brašno i prašak za pecivo prosejati, dodati orahe, cimet, so, šećer pa izmešati, dodati margarin, jaje, zato brzo umesiti glatko testo. Razviti na 2 mm debljine, rezati okruglom modlom i peći na 180C 7-10 minuta. Nesmeju da potamne, tople spajati po dva marmeladom. Okoladu otopiti, pažljivo umakati okolo i valjati u mlevene orahe. Na sredini nakapati čokoladu i zalepiti orah, badem, lešnik. PRIJATNO!!!

Savet