

Ljubavni kolacici



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** masti ili margarina
- **5 kašika** kisele pavlake
- **150 g** šecera
- 2 žumančeta
- **500 g** brašno
- limun (korica)
- 1 narandža (korica)
- **1/2 tegle** pekmeza
- **po želji** prehrambene boje

Priprema

Umutiti mast, dodati 3 kašike kisele pavlake i strugane korice od limuna i narandže. Masu dobro umutiti, pa dodati šecer, žumanca, preostale 2 kašike kisele pavlake i na kraju brašno.

Sve to zamesiti (po želji dodati crvene prehrambene boje) pa razviti testo pomocu oklagije debljine 3 cm. Od tako pripremljenog testa seci pomocu modli kolacice.

Kolacice poreajte u pleh obložen papirom za pečenje i peci u zagrijanoj rerni, na umerenoj temperaturi, da peceno testo ostane svetle boje.

Pecene kolacice mazati pekmezom i sastavljati ih po dva. Dekorirati ih fondanom. PRIJATNO!!!

Savet

Drage domaice, iznenadite voljenog za Svetog Trifuna... :)