

Slatki poljupci



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Testo:

- **100** gmasti
- **100** gmargarina
- **200** gšecera
- **1**jaje
- **500** gbrašna
- **1**prašak za pecivo

Fil:

- **150** gmlijeka
- **4** kašikešecera
- **100** goraha
- **60** gmargarina

Dekoracija:

- **100** gcokolade
- **2** kašikeulja

Priprema

Mast, šecer, margarin i jaja dobro umutiti viljuškom.

Zatim dodati brašno pomiješano sa praškom za pecivo. Zamijesiti tjesto.

Tjesto razvuci debljine 1 cm i modlom vaditi razne oblike.

Reati u pleh obložen papirom (praviti razmak da se poljupci ne spoje) i peci 10 min na 200 C.

Dok se kolacici peku pripremitwe fil. U šerpu staviti mlijeko i šefer naka provre i dodati mljevene orahe i margarin. Sve dobro sjediniti. Pecene kolacice spajati po dva sa filom i dekorisati cokoladom.

Savet