

Slatki poljupci



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **100 g** masti
- **100 g** margarina
- **200 g** šecera
- **1** jaje
- **500 g** brašna
- **1** prašak za pecivo

Fil:

- **150 g** mlijeka
- **4 kašike** šecera
- **100 g** oraha
- **60 g** margarina

Dekoracija:

- **100 g** čokolade
- **2 kašike** ulja

Priprema

Mast, šećer, margarin i jaja dobro umutiti viljuškom.

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

Tijesto 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 šećer naka provre i dodati mljevene orahe i margarin. Sve dobro sjediniti. Pecene kolacice spajati po dva sa filom i dekorisati cokoladom.

Savet