

Božicni kolacici (2)



težina: **srednje**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **100 g** margarina
- 1 jaje
- **100 g** šecera
- **1 kašičica** umbira
- 1 vanilin šecer
- **2 rave kašičice** praška za pecivo
- **1 kašičica** kakaa
- **1 kašičica** cimeta
- **300 g** brašna
- **4 kašičice** meda

Dekoracija:

- 1 belance
- **1 kašika** soka od limuna
- **200 g** prah šecera
- prah boje

Priprema

Ručno umesiti 100 g margarina, 1 jaje, 100 g šecera, 1 vanilin šecer, 2 rave kašičice praška za pecivo, 1 kašičica kakaa, 1 kašičica umbira, 1 kašičica cimeta, 4 kašičice meda. U tu smesu postepeno dodati 300 g brašna. Prekriti folijom i ostaviti da odstoji 10 minuta u frižideru. Rzvuci i modlama vaditi. Peci na 180 stepeni, 10 minuta.

Dekoracija: Umutiti 1 belance sa 200 g šecera u prahu, dodati jednu kašiku soka od limuna. Podeliti u posude i dodati boje u prahu po želji. Našarane kolace susiti u rerni na 150 stepeni, 20 do 30 minuta.

Savet