# *Kolacici sa orasima i cokoladom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

**Za testo:**

- **150 g** margarina
- **60 g**šecera
- **1**žumance
- **1 kašika**ruma
- **po potrebi**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo

**Za fil:**

- **1**belance
- **100 g**mlevenih oraha
- **2-3 kašike** šecera

**Za premaz:**

- **100 g**tamne cokolade
- **malo**ulja

## Priprema

Penasto umutiti margarin sa šecerom, umešati žumance, rum, zatim dodavati brašno po potrebi i umesiti testo. Belanca malo umutiti viljuškom, umešati orahe i šecer. Testo razviti, vaditi modlom kolacice na polovinu staviti malo fila, preklopiti preostalim testom, poreati u nauljen pleh i peci na 180 C, oko 15 minuta. Otopiti cokoladu

sa malo ulja i premazati kolacice.

## Savet