

Kolacici od umbira



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 šolje** brašna
- **2 kašičice** umbira (može u prahu ili sveži sitno rendani)
- **1 kašičica** cimeta
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **malo** soli
- **1 kašičica** muskatnog oraščica
- **3/4 šolje** rastopljenog putera
- **3/4 šolje** žutog šećera
- **2 kašike** meda
- **1 jaje**
- **1 kašika** ekstrakta vanile

Priprema

Pomešajte brašno, umbir, sodu bikarbonu, muskatni oraščic i so u jednoj posudi. U drugoj posudi izmiksajte puter sa šećerom, pa dodajte med, jaje, ekstrakt vanile i promešajte. Potom dodajte prvu smesu i izmešajte mikserom, a onda rukama, pošto je testo dosta cvrsto. Testo zamotajte u foliju za domaćinstvo i ostavite u frižideru dva sata da odmori.

Na radnoj površini posutoj brašnom, testo oklagijom razvucite na debljinu 0,5 cm i kalupom vadite željene oblike.

Kolacice reagjte u podmazan i brašnom posut pleh.

Pecite u zagrejanoj rerni na 180 C, oko 8 minuta ili dok kolacici ne dobiju zlatno žutu boju.

Savet