

Kolacici od umbira i marmeladom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 šolje** brašna
- **2 kašice** umbira (može u prahu ili sveži sitno narendan)
- **1 kašica** cimeta
- **1 kašica** sode bikarbone
- **malosoli**
- **1 kašica** muskatnog oraščica
- **3/4 šolje** rastopljenog putera
- **3/4 šolje** žutog šećera
- **2 kašike** meda
- **1** jaje
- **1 kašika** ekstrakta od vanile

I još:

- **200 g** marmelade od kajsije

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 sve dobro izmešajte. 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 od 0,5 cm i kalupom pravite željene oblike.

Dok ne utrošite sav materijal.

Pleh podmažite, pospite brašnom i složite u njega pripremljene kolacice.

Pecite na 180 C, oko 8 minuta ili dok kolacici ne dobiju zlatno žutu boju. Prohlaene spajajte po dva, sa marmeladom od kajsija.

Savet