

Kolacici sa suvim šljivama



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** margarina
- **120 g** šećera
- **2** žumanca
- **2 kašike** soka od narandže
- **1** narandža rendana kora
- **oko 500 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **150 g** suvih šljiva

Priprema

Penasto umutiti margarin sa šećerom, umešati žumanca, sok i koru narandže, oko 150 g brašna sa praškom za pecivo. Preostalo brašno po potrebi dodavati i sa suvim šljivama umesiti testo. Rukama otkidati male komadice oblikovati kuglice/loptice poreati u nauljen pleh i peci na 180 stepeni oko 15-20 minuta.

Savet