

Menaž cookies (Menaž kolacici)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Suvi sastojci:

- **1,5 šolja Menaž cokolade** iseckane na kockice
- **3/4 šolje** braon šecera
- **3/4 šolje** obicnog šecera
- **1 kesicavanilin** šecera
- **2,1/4 šolje** brašna
- **3/4 kašičice**sode bikarbone
- **malosoli**

Vrlašni sastojci:

- **1/2 šolje** putera
- **2 jajeta**
- **1 šolja** kandirane aronije

Priprema

Mera je šolja 2,5 dl. Puter istopite, ohladite i u to dodajte obe vrste šecera, vanilin šecer i jaja, mešajte dok ne dobijete kremastu masu. U to dodajte sve ostale sastojke. Lagano izmešajte sa kašikom. Pleh obložite papirom. Od testa formirajte kuglice i slažite u pleh na udaljenosti od oko 2 cm. Pecite na temperaturu od 175 C oko 15 minuta, dok kolacici ne dobiju zlatno-žutu boju. Odmah ih premestite na drugi hladni pleh ili mrežu. Sacekajte da se ohlade i služite.

Savet

Možete smanjiti količinu šeera ukoliko volite manje slatke kolače. Ovi kolači su dugotrajni, i mogu se uvati na suvom mestu više od 7 dana, ukoliko prežive dan posle pečenja. Umesto aronije može suvo grožđe, brusnice, ili bilo koje drugo suvo voće po želji i ukusu. Prijatno!!!