

Srcasti kolacici



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo

- **500 g**biljne masti
- **1 celojaje**
- **1 žumance**
- **1 caša (2 dl)**belog vina
- **800 g**brašna

i još:

- **po potrebodžem** od jagoda
- **100 g**prah šecera
- **1 kesicavanilin** šecera

Priprema

Umutiti biljnu mast, dodati jaje i žumance, sjediniti, a onda naizmenično dodavati vino i brašno. Ako je potrebno dodati još malo brašna da se dobije fina, glatka i ne previše cvrsta masa.

Razvuci testo i modlama raznih oblika vaditi kolacice. Poreati ih u pleh i peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni, desetak minuta.

Kada se ispeku spajati po dva ista kolacica sa žemom i uvaljati u prah šecer mešan sa vanilin šecerom.

Savet

Umesto biljne masti može se koristiti margarin, ali su vanilice mnogo ukusnije i mekše kad se umute sa biljnom mašu.