

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 potrebi** džem od jagoda
- **100 g** prah šecera
- **1 kesica** vanilin šecera

Priprema

Umutiti biljnu mast, dodati jaje i žumance, sjediniti, a onda naizmenicno 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. Poređati ih u pleh i peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni, desetak minuta.

Kada se ispeku spajati po dva ista kolacica sa džemom 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 maš?u.