Kolacici sa višnjama



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2**margarina
- **200 g**brašna
- **1**jaje
- **100 g**prah šecera
- **50 g**obicnog šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1,5 šaka**višanja iz kompota
- **50 G**mlevenog keksa

Priprema

Umutimo penasto jaje sa šecerom. Dodamo margarin i dobro sjedinimo. Dodamo brašno sa praškom za pecivo. Bice jako lepljivo tako i treba. Višnjama izvadimo koštice ako imaju.

Testo zamesimo rukama koliko može.

Dodamo višnje i keks i izmešamo.

Stavimo u foliju povidnu i ostavimo ga 1 sat u frižideru. Onda ga isecemo na kockice ili bilo kako, jer ce spljasnuti u toku pecenja. Stavljamo ih u pleh na pek papir ili foliju. Sa velikim razmakom izmeu.

Pecemo ih 10-15 minuta dok dobro ne porumene i dok ne ocvrsnu.

Vadimo ih sa pek papira i uživamo.

Savet

:-)