

# **Hrskave Zvezdice**



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **15** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1,5 šoljabrašna**
- **1/2 šoljegustina**
- **1 šoljašecera u prahu**
- **180 gputera**
- **1 kašicicavanilin ekstarkta**
- **1 kašicicacimet**
- naprstak sol

## **Priprema**

Pripremimo sve sastojke. Ovoga puta sam u velikim gužvama pa sliku sastojaka zamislite.

Umutimo penasto šefer u prahu i puter. Dodamo brašno, gustin, so i cimet pa napravimo glatko testo. Modlicom vadimo zvezdice i pecemo na 150 stepeni Celzija 15 minuta.

## **Savet**

Ove kolae peemo u velikim koliinama. Kivi ih jako vole i deo su malih korpica koje poklanjamo za njihove praznike. Mi slavimo i katoliki i naš Boži, zbog sastava porodice pa se sarno nedeljama peku neki kolai, pored ostalih djakonija. Ovaj kolai može dugo da stoji.