Kolacici sa soljenim kuvanim žumancem



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **85 g**putera
- **40 g**šecera
- **2**kuvana (5 minuta) žumanca
- **125 g**brašna
- **prstohvat**soli
- **10 g**gustina
- **1/8 kašicice**praška za pecivo
- **1**umuceno žumance
- **1 kašika**susama

Priprema

Pripremimo sastojke.

Prosejemo brašno, gustin i prašak za pecivo. Umutimo puter, prstohavt soli i šecer u kremastu masu. Umešamo prosejano brašno i dodamo i izmrvljena žumanca (izmrvljena dok su još topla). Formiramo testo od mrvica. Zamotamo u plasticnu foliju i ostavimo u frižideru najmanje 30 minuta. Stavimo testo meu dva dela plasticne folije i razvlacimo oklagijom do 5 mm debljine.

Kalupima izvadimo kolacice. Premažemo umucenim žumancetom i pospemo susamom (ja sam koristila crni).

Pecemo u predgrejanoj rerni na 175 stepeni C, oko 10 do 12 minuta, dok porumene. Izvadomo na žicu i pustimo da se ohlade. Dovoljno za oko 34 kolacica.

Savet

Ja jako mnogo itam o hrani. Naravno pored toga što me interesuje šta se sve tako jede po svetu, itam i razne informacije o namirnicima .Obožavam pijace ..bilo gde i bilo kad, samo ako mi se ukaže prilika. Posedujem zavidnu zbirku kuvara od kojih je samo nekoliko, koje sam lino kupila i to u antilvarnicama, jer me i to interesuje ..kako su se ljudi nekada hranili. Sve ostale kuvare dobila sam na poklon za neki svean praznik. To i razne alatke za kuhinju. Mojim prijateljima i porodici tako lako kupiti poklon, jer znaju da u se obradovati. Moj favorit meu zbirkama kuvara je svakako Ciganska kua, Roald Dahla, gde on opisuje svoj letnji odmor sa porodicom u CIganskoj kui. Tako su zvali svoju kuu za odmor. Svake godine imali su kuvara iz druge zemlje i Roald Dahl je svojim svima poznatim stilom izbirao svoje naj recepte svakog od kuvara i uz to naravno idu i njegovi crteži i pria oko svega toga. Što se ovih kolaia tie neka mešavina izmeu krekera, jer su jako hrskavi i slatkih kolaia, Zaintrigirala me je ideja pa sam napravila ove jednostavne kolaie. Najviše me je naravno interesovao ukus.I.. mogu vam rei da ako volite te slano slatke kombinacije, ovo je prava stvar!