

## **Grancle**



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**vinjske masti
- **2**žumanceta
- **6 kašika**šecera
- **1 caša**jogurta
- **1 kesica**praška za pecivo
- **800 g**brašna
- **1 cašicar**a kije
- **po potrebi**džem
- šećer u prahu (za posipanje)

### **Priprema**

Mast umutiti sa dva žumanceta i 6 kašike šecera, dodati jogurt i na kraju brašno sa praškom za pecivo i rakiju. Umesite smesu.(Meni je smesa bila meka i dodala sam još 5 kašika brašna).

Razvucite testo debljine po želji, i vadite kolace cašom.

Neka kolaci budu manji, za jedan zalogaj kako se nebi trošili.

Kolace reati u podmazanoj tepsiji i peci. Kada kolaci porumene izvaditi ih. Sacekati da se malo prohlade. Na jednoj strani staviti džem i lepiti po dve polovine. Uvaljati u šećer u prahu.

### **Savet**