

Glitter nutela kolacici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **1,5 šolje (2 dl)**brašna
- **1/2 šoljegustina**
- **prstohvatsoli**
- **120 g**margarina
- **1/2 šolješecera**
- **1**jaje

Za šecer u boji:

- šecer
- gel boje
- boje u prahu

Za punjenje:

- **100 g**nutela

Priprema

Ako nemate šecer u boji, možete napraviti sami, najbolje dan pre pravljenja keksica kako bi se šecer osušio. Stavite u kesicu za zamrzivac par kašika šecera, dodajte kap boje po želji, kesu zavežite i tresite šecer dok se ne oboji, (ako koristite boje u gelu, malo ih razredite sa vodom na vrh noža boje, par kapi vode, promešajte i dodajte šeceru u kesici). Ako koristite boje u prahu, malo u kašicu stavite boje, dodajte 2-3 kapi vode,

promešajte cackalicom i sipajte u kesicu sa šecerom. Tako obojen šecer istresite na posebne tanjurice na koje ste stavili parce ubrusa. Sutradan sipajte u posebne cinijice.

Za keksice. Posebno umutite puter sa šecerom, dodajte jaje, prstohvat soli pa gustin, odložite mikser pa dodajte brašno. Zamesite testo koje ne sme biti jako mekano, ni tvrdo. Pravite male loptice, klikere. Svaki uvaljati u šecer u boji i neka budu u paru. Npr. 2 žuta, 2 zelena...

Rernu zagrejte na 200 stepeni, obložite tepliju sa pek papirom. Reajte šarene loptice sa razmakom od 3 cm, jer ce one malo narasti i pecite 15-ak minuta, treba dole blago da porumene. Pecene i ohlaene loptice spajajte po 2 sa nutelom. Ja sam stavila u špric sa malim okruglim nastavkom i sipala na jednu lopticu malo nutele, pa preklopila sa drugom lopticom. Staviti u frižider da se stegne nutela. Najlepše su sutradan ili ako odstoje par dana, tada omekšaju ;)

Savet