

Mramorni kolacici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** maslaca
- **130 g** šećera u prahu
- **1 kesica** vanilija šećera
- **1** jaje
- **500 g** brašna
- **2 kašike** kakaa

Priprema

Izmutite omekšali maslac sa šećerom u prahu i vanilija šećerom. Umiješajte jaje. Dodajte postepeno brašno sa praškom za pecivo, dobićete fino, srednje mekano tijesto koje možete oblikovati.

Podijelite tijesto na 2 djela. U jedan dio dodajte 2 kašike kakaa u prahu i dobro zamijesite.

Oba tijesta razvaljajte u pravougaonik. Tamno tijesto stavite na svijetlo tijesto i zarolajte u rolat.

Režite rolat na tanke kriškice. Svaku kriškicu valjajte u ruci kao kuglicu dok dobije mramornu mustru. Slažite na pleh sa pek papirom i pecite na 160°C, 20 minuta.

Savet