

Šareni kolacici (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** brašna
- **1** prstohvat praška za pecivo
- **50 g** mlevenih badema
- **50 g** šećera
- **1** jaje
- **1** kesica vanilin šećera
- **75 g** margarina sa ukusom narandže
- **1/2** kašičice rum šećera

Za ukrašavanje:

- **150 g** čokolade
- **50 g** margarina sa ukusom narandže

Priprema

U posudu sipajte brašno pomešano sa praškom za pecivo, dodajte badem, šećer, vanilin šećer, rum šećer, margarin, jaje i mikserom umutite testo.

Testo podelite na dva jednaka dela.

Jednu polovinu testa razvijte u obliku kvadrata (20x20).

Nožem isecite 25 kvadrata i slamcicom u sredini napravite malu rupu.

Poreajte u pleh obložen papirom za pečenje i pecite u rerni na 180 stepeni 15 minuta.

Drugu polovinu testa razvijte, isecite na kvadrate, ali bez rupe i ispecite u rerni.

Na pari otopite čokoladu i margarin, sipajte u kesu za zamrzivač, isecite vrh, istisnite kupice na kolace bez rupe, poklopite kvadratima sa rupom i dobro pritisnite.

Ohlaene kolacice ukrasite ostatkom čokolade i poslužite.

Savet