Vodeni kolaci



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **5** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g**brašna
- **200 g**masti
- **6 kašika**kisele pavlake
- **1 kašika** šecera u prahu

Za posipanje:

- **malo**šecera u prahu
- **malo**vanilin šecera

Za punjenje:

- **3 kašike**eurokrema

Priprema

Ovo je još jedan stari recept od naših baka, jednostavno a fino. U zdelu staviti brašno, dodati mast, šecer i kiselu pavlaku, sve zamesiti u fino glatko testo. Uzeti kuhinjsku krpu ili gazu, staviti loptu od testa, umotati i zavezati. U zdelu sipati hladnu vodu i staviti umotano testo u vodu. Ostaviti sat vremena. Na malo jace pobrašnjenu radnu površinu staviti testo, ako pravite kiflice onda testo razvaljajte u krug, ako radite kao ja, razvaljajte tanko u pravougaonik, nožem isecite kocke, 5x5 cm. Puniti možete sa cime želite i šta imate kod kuce, mak ili orasi ili pekmez koji je cvršci ili eurokrem kao ja ili od svega po malo. Spojiti dva kraja, malo pritisnuti da se ne otvore, slagati u tepsiju na kojoj je papir za pecenje. Peci na 200 stepeni oko 15-20 minuta. Pecene ostaviti da se ohlade

i potom posuti sa šecerom u prahu u koji ste pomešali vanilin šecer, predhodno samljeven u prah. Uživajte u ovim jednostavnim ali jako finim kolacima.

Savet