

Cvetici - posno



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g mekog brašna
- 1 praška za pecivo
- 250 g biljnog margarina
- 250 g šećera u prahu
- rendana kora 1 limuna (ili malo limuntusa)
- mešana marmelada
- voda

Priprema

Sjediniti sve po redu i dodavati vodu, da se napravi glatko testo. Kada napravite testo stavite ga u foliju, pa u frižider sat, dva da se malo stegne.

Kada se stegne oklagijom istanjite testo debljine oko 0,5 cm, pa vadite modlom cvetice.

Poredjati u podmazan pleh i peci u zagrejanj rerni na 180 stepeni 20-tak minuta. Kada cvetici porumene, gotovo je.

Sacekati da se ohlade, pa po dva kolacica spojiti džemom i uvaljati u šećer u prahu.

Kolac je zahvalan, jer može da stoji par dana.