

Verini kolacici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** brašna
- **110 g** mekšalog putera
- **150 g** šećera
- **20 ml** javorovog sirupa
- **1** jaje
- **100 g** suvog groža
- **120 g** govsenih pahuljica
- **1** prašak za pecivo
- **1** vanilin šećer
- **1** cimet
- **1** muškatni orščic

Priprema

Suvo grože staviti u mlaku vodu, 10 - 15 minuta, da ogrezne. Procijediti. Umijesiti puter, javorov sirup i šećer. Dobro zamijesiti. Dodati jaje i sve ostale sastojke. Rukom doraditi. U pleh staviti papir za pečenje. Od dobijene mase praviti manje loptice i redati ih u pleh sa malo većim razmakom. Bude oko 30 loptica. Renu ugrijati na 180 stepeni i peći oko 15 - 20 minuta. Servirati hladne . **P R I J A T N O !!!**

Savet

Sve što duže stoje, sve su bolje.