Božicni kolaci sa umbirom

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **200 g**maslaca
- **100 g**šecera
- **1**jaje
- **1**žumance
- **1/2**praška za pecivo
- **400 g**brašna
- **1 kašicica**umbira

Glazura:

- **1**belance
- **200 g**šecera u prahu
- **1/2 kašicice**gustina
- **1 kašika**limunovog soka

Priprema

Izmiksati maslac i šecer, dodati jaje i žumance. Sjediniti brašno, prašak za pecivo i umbir, dodati prethodnoj smesi i zamesiti testo. Ostaviti testo 30 minuta u frižideru. Na pobrašnjenoj radnoj površini razvuci testo na 5mm debljine, zatim raznim modlicama vaditi keksice. Složiti na papir za pecenje i peci u zagrejanoj rerni na 200 C oko 10 minuta. Pecene kolace ostaviti par minuta da se prohlade u plehu, a onda ih izvaditi da se skroz ohlade.

Belance viljuškom umutiti, zatim dodati šecer u prahu sjedinjen sa gustinom i mešati dok smesa ne postane gusta i glatka, zatim dodati limunov sok i još malo mutiti. Glazuru podeliti u nekoliko cinija i dodati joj prehrambenu boju po želji. Glazuru sipati u kese za zamrzivac i napraviti mali otvor. Ukrasiti po želji.

Savet