

Kolacici sa lešnikom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g** margarina
- **250 g** šecera
- **4** žumanca
- **180 g** kisele pavake
- **250 g** lešnika
- **oko 350 g** brašna
- **1** prašak za pecivo

Fil:

- džem od višanja

Priprema

Lešnike staviti u manji pleh i staviti na nekoliko minuta u toplu rernu, kad dobije boju malo ohladiti i samleti.

U odgovarajuću posudu staviti polovinu brašna, margarin, žumanca, pavlaku, šecer, lešnike, prašak za pecivo i umesiti glatko testo.

Testo rastanjiti i modlom vaditi kolacice, poreati u nauljen pleh i peci na 175 stepeni oko 15 minuta.

Kad se ohlade spojiti dva sa džemom od višanja i posuti šećerom u prahu.

Savet