

umbir kolacici



težina: **lako**

za: **72** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1** prašak za pecivo
- **1 kašicica** mlevenog umbira
- **1 kašicica** mlevenog cimeta
- **1 kašicica** mlevenog karanfilica
- **1 kašicica** mlevenog muskatnog oraščica
- **125 g** rastopljenog maslaca (margarina)
- **1 šoljica** vode
- **100 ml** melase (malteks)
- **100 g** smeeg šecera
- **1** jaje
- **5** ml ekstrakta vanile

Za ukrašavanje

- **100 g** maslaca
- **2 šoljice** šecera u prahu
- **1,5 kašika** mleka
- **5** ml ekstrakta od vanile
- **50 g** mešanog suvog voca

Priprema

Sve suve sastojke umešati zajedno.

Umutiti maslac, malteks, šećer, jaje, vanilin ekstrat i vodu.

Sve spojiti, umašati i ostaviti da odstoji par sati (2-3h) pokriveno providnom folijom u frižideru.

Rastanjiti testo na debljinu od oko 1,5 cm, seci u željene oblike (modlama ili nožem), i peci na 175 C 12 minuta.

Hladiti na rešetki.

Za ukrašavanje: umutiti maslac i šećer u prahu, dodati mlako i vanilin ekstrat, i mutiti najbržom brzinom na mikseru. Ukrašavati pomocu kese (napuniti kesu za zamrzivac pa odseci veoma mali cošak kroz koji se istiskuje masa za ukrašavanje). Posutu suvim vocem.

Savet

Masa može stajati u frižideru celu no, pa tek sutradan pei.