

Kolaci da se istopiš



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **250** gputera nasecenog u kocke
- **1/3 šolje, oko 55** gcecera u prahu
- **1 kašicica**vanile
- **260** gbrašna
- **50** ggustina

Fil:

- **50** gputera na sobnoj temperaturi
- **1 kašicica**vanile
- **2 kašikesoka** od pomorandže
- **malo**izrendane korice pomorandže
- **110 g** šecera u prahu

Priprema

Prpremimo i izmerimo sve sastojke.

Predgrejte rernu na 160 stepeni Celzija i stavite papir za pecenje na ravnu tepsiju. Sada u ciniji miksamo puter, šecer u prahu i vanilu dok ne dobijemo finu glatku masu.

Sada dodajemo prosejano brašno i gustin i miksamo dok se sve lepo ne sjedini.

Kada je testo gotovo. Pospite malo brašna po rukama i uoblicite male kuglice koje redjate na pleh, sa oko 5cm razdaljine izmedju kuglica. Ne brinite ako nisu iste velicine, na kraju svaka nadje svoj par.

pritisnite polako viljuškom

Pecemo u predgrejanoj rerni 15 minuta. Kada su gotovi izvadimo i ostavimo da se ohlade.

Dok se hlade u ciniju sipamo sve sastojke za fil i dobro sjedinimo mešanjem. Sada punimo kolacice i spajamo ih.

Savet

Dugo sam razmišljala kako da najadekvatnije prevedem englesko ime ovog hrskavog kolaia. U originalu se zove Melting Moments. I samo još da dodam da možete filovati svakojako, prema ukusu