

Božicni kolacici sa sangriom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g** brašna
- **80 g** šecera
- **1** vanilin šecer
- **2** žumanca
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **1** narandža - rendana kora
- **100 g** margarina
- **50 g** mlevenih oraha
- **2 kašike** mleka

Krema:

- **1 dl** sangrie
- **50 g** čokolade
- **1 kašika** rumuna
- **100 g** piškote

Još:

- džem od jagoda

Premaz:

- **100 g** šećera u prahu
- **2-3 kašikeruma**
- žuta i zelena boja za kolace

Priprema

Umesiti testo od sastojaka rastanjiti i modlom za klace vaditi kolacice. Poreati u nauljen pleh i peci na 200 stepeni oko 10 minuta.

Piškote izmrviti, u sangriu dodati rum staviti i otopiti cokoladu (u sangriji). Preliti preko piškota i pomešati.

Jedan deo kolacica premazati džemom od jagoda, staviti malo kreme i odozgo staviti preostale kolacice.

Šećer u prahu izmešati sa rumom podeliti. U jedan deo umesati žutu, u drugi zelenu boju i premazati kolacice.

Savet