

Polumeseci sa cimetom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno

- **250g**maslaca ili margarina
- 2jajeta
- malo soli
- kora od limuna
- **1**kašika cimeta u prahu
- **125g**šecera
- **1**kesica vanilin šecera
- **375g**brašna
- **50g**kakaa

Priprema

Umutiti masnocu, jaja, na vrh noža soli, koru od limuna, cimet, šecer i vanilin-šecer. Dodati brašno i kakao. Umesiti testo i ostaviti jedan sat na hladnom mestu. Testo rastanjiti, vaditi modlom polumesece, reati u pomazan pleh i peci 12 minuta u zagrejanoj rerni. Ohlaene kolacice spajati pekmezom i prelitu cokoladnom glazurom.

Savet