

Polumeseci sa cimetom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno

- **250gmaslaca ili margarina**
- **2jajeta**
- malo soli
- kora od limuna
- **1kašika cimeta u prahu**
- **125gšecera**
- **1kesica vanilin šecera**
- **375gbrašna**
- **50gkakaa**

Priprema

Umutiti masnoci, 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 polumesecu, reati u pomazan pleh i peci 12 minuta u zagrejanoj rerni. Ohlaene kolacice spajati pekmezom i preliti cokoladnom glazurom.

Savet