Kolacici sa marmeladom



težina: **srednje**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**maslaca
- **400 g**mljevenog šecera
- **3**jajeta
- **1**manji limun
- **800 g**brašna
- **2 kesice**praška za pecivo
- **150 g**marmelade (ili pekmeza po želji)
- **50 g**šecera u prahu (za uvaljati kolacice)

Priprema

Umutiti 500 g maslaca sa 400 g šecera u prahu. Postepeno muteci dodavati po jedno jaje i sve dobro sjediniti. U smjesu narendati koru limuna, dodati oko 500 g brašna i 2 peciva, pa polako zamijesiti i dodavati preostalih 300 g brašna.

Tijesto što tanje razviti oklagijom i isjeci u željene oblike (srce, krug, zvijezda, cvijetic...) Pola ih se isijece cijelih, a pola sa kružicem u sredini. Tepsiju obložiti pek papirom i posuti sa malo brašna, poreati kolacice i peci na 180 C oko 7-10 minuta. Bitno je paziti dok se peku, da ostanu bijele boje. Najbolje je peci odvojeno cijele, a odvojeno sa kružicima.

Kada su kolacici peceni i prohlaeni, cijele premazati marmeladom ili pekmezom po želji. Gornju stranu kolacica sa kružicima uvaljati u šecer u prahu, pa ih spajati na odgovarajuce oblike.

Savet

U moru recepata za ove kolaie ili vanilice, kako ih ko zove, napokon sam pronašla pravi. Dobila sam ga od jedne starije gospoe i uvijek budu baš kako treba. Ovo je malo vea mjera za preko 100 komada kolaia, ali uvijek možete prepoloviti sastojke. Naravno, kao i svi kolai ove vrste najljepši su kada odstoje par dana.