

Posne loptice sa ratukom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 dl** belog vina
- **3 dl** ulja
- **5 kašika** šećera u prahu
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** rendane kore od limuna
- **700 g** brašna

Za punjenje:

- **400 g** ratluka od jagode ili ruže
- (da je u boji)

Za posipanje:

- **200 g** šećera u prahu
- **1 kesica** vanilin šećera

Priprema

U posudu staviti belo vino, ulje, šećer u prahu. Staviti na vatru da provri. Skinuti sa vatre i dodati prašak za pecivo, stvorice se pena i malo da stane da se reakcija stiša i dodati rendanu koru limuna i brašno. Zamesiti testo koje je mekano ali se ne lepi za ruke. Ratluk iseci na kockice (jednu kockicu u pakovanju podelim na 2 dela). Uzimati delic testa (10 gr) razvaljati na dlanu krug, staviti kocku ratluka i formirati lopticu, staviti na pleh

prethodno obložen papirom. Peci na 180 stepeni 15-20 minuta. Tople kolacice posuti sa šećerom u prahu i vanilin šećerom.

Savet