

Kolacici sa orasima i cokoladom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **150 g** margarina
- **60 g** šecera
- **1** žumance
- **1 kašik** rum
- **po potrebi** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Za fil:

- **1** belance
- **100 g** mlevenih oraha
- **2-3 kašike** šecera

Za premaz:

- **100 g** tamne čokolade
- **maloulja**

Priprema

Penasto umutiti margarin sa šecerom, umešati žumance, rum, zatim dodavati brašno po potrebi i umesiti testo. Belanca malo umutiti viljuškom, umešati orahe i šecer. Testo razviti, vaditi modlom kolacice na polovinu staviti malo fila, preklopiti preostalim testom, poreati u nauljen pleh i peci na 180 C, oko 15 minuta. Otopiti čokoladu

sa malo ulja i premazati kolacice.

Savet