# *Kolacici od umbira*



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **3 šolje**brašna
- **2 kašicice** umbira (može u prahu
- ili sveži sitno rendani)
- **1 kašicica**cimeta
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **malo** soli
- **1 kašicica**muskatnog orašcica
- **3/4 šolje**rastopljenog putera
- **3/4 šolje**žutog šecera
- **2 kašike** meda
- **1**jaje
- **1 kašika**ekstrakta vanile

## Priprema

Pomešajte brašno, umbir, sodu bikarbonu, muskatni orašcic i so u jednoj posudi. U drugoj posudi izmiksajte puter sa šecerom, pa dodajte med, jaje, ekstrakt vanile i promešajte. Potom dodajte prvu smesu i izmešajte mikserom, a onda rukama, pošto je testo dosta cvrsto. Testo zamotajte u foliju za domacinstvo i ostavite u frižideru dva sata da odmori.

Na radnoj površini posutoj brašnom, testo oklagijom razvucite na debljinu 0,5 cm i kalupom vadite željene oblike.

Kolacice reajte u podmazan i brašnom posut pleh.

Pecite u zagrejanoj rerni na 180 C, oko 8 minuta ili dok kolacici ne dobiju zlatno žutu boju.

## Savet