

# **Božićni kolacici (3)**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg**brašna tip 400
- **2**praška za pecivo
- **400 g**šecera
- **4**jajeta
- **500 g**margarina
- **1**limun - sok

## **Priprema**

Izmutiti penasto margarin, dodati šećer, pedvodno umutiti jaja pa dodati smesi. Iscedite lumun možete i koricu ako volite jaci ukus. Potom dodavati polako brašno i prašak za pecivi, mutiti. Kada smesa vec bude gusta nastavite da mesite rukama ili stavite na mikser metlice za testo. Testo odložiti u frižider najmanje pola sata.

Ja sam moje testo podelila u tri jufkice. U prvu sam stavila lomljenu cokoladu i suvo grožđe, u drugu cimet, u treću kakao. Možete dodati i rum, vanilu, razno suvo voće po želji.

Podlogu posuti brašnom razvuci testo što tanje i vaditi modlicama, u pleh staviti papir za pecenje i na njega redjati kolacice. Peci na 200 C deset minuta.

Ovo je smesa za duplu merusmesu možete podeliti, ja uvek pravim duplo posložim u metalnu kutiju i može stajati jako dugo mada to još nismo docekali uglavnom se pojedu brzo :)

Šarati po želji, moji su umoceni u cokoladu, kokos i orahe, a ovi žuti u istopljen šećer. :) Prijatno i srecni

praznici.

## **Savet**

Uživajte u praznicima :)