

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

Izmotiti penasto margarin, dodati šecer, pedhodno umotiti jaja pa dodati smesi. Iscedite limun možete i korice 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 trecu kakao. Možete dodati i rum, vanilu, razno suvo voce 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 dočekali uglavnom se pojedju brzo :)

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

praznici.

Savet

Uživajte u praznicima :)