

# **Kolacici od umbira i marmeladom**



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **3 šoljebrašna**
- **2 kašicice umbira** (može u prahu ili sveži sitno narendan)
- **1 kašicica** cimeta
- **1 kašicica** sode bikarbone
- **malosoli**
- **1 kašicica** muskatnog oračica
- **3/4 šoljerastopljenog putera**
- **3/4 šolježutog šecera**
- **2 kašikemeda**
- **1 jaje**
- **1 kašika** ekstrakta od vanile

### **I još:**

- **200 g** marmelade od kajsije

## **Prepričanje**

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 sve dobro izmešajte. Dodajte prvu smesu i izmešajte mikserom, a onda rukama, pošto je testo dosta cvrsto. Testo zamotajte u foliju za domaćinstvo i ostavite u frižideru dva sata da odmori.

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

Dok ne utrošite sav materijal.

Pleh podmažite, pospite brašnom i složite u njega pripremljene kolacice.

Pecite na 180 C, oko 8 minuta ili dok kolacici ne dobiju zlatno žutu boju. Prohlaene spajajte po dva, sa marmeladom od kajsija.

### **Savet**