

Menaž cookies (Menaž kolacici)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Suvi sastojci:

- **1,5 šolja** Menaž cokolade iseckane na kockice
- **3/4 šolje** braon šecera
- **3/4 šolje** obicnog šecera
- **1 kesicavanilin** šecera
- **2,1/4 šolje** brašna
- **3/4 kašicicesode** bikarbhone
- **malosoli**

Vrlažni sastojci:

- **1/2 šolje** putera
- **2 jajeta**
- **1 šolja** kandirane aronije

Priprema

Mera je šolja 2,5 dl. Puter istopite, ohladite i u to dodajte obe vrste šecera, vanilin šecer i jaja, mešajte dok ne dobijete kremastu masu. U to dodajte sve ostale sastojke. Lagano izmešajte sa kašikom. Pleh obložite papirom. Od testa formirajte kuglice i slažite u pleh na udaljenosti od oko 2 cm. Pecite na temperaturu od 175 C oko 15 minuta, dok kolacici ne dobiju zlatno-žutu boju. Odmah ih prenestite na drugi hladni pleh ili mrežu. Sacekajte da se ohlade i služite.

Savet

Možete smanjiti koliinu šeera ukoliko volite manje slatke kolae. Ovi kolai su dugotrajni, i mogu se uvati na suvom mestu više od 7 dana, ukoliko prežive dan posle peenja. Umesto aronije može suvo grože, brusnice, ili bilo koje drugo suvo voe po želji i ukusu. Prijatno!!!