

Šareni kolacici



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za testo:

- **280 g** brašna
- **120 g** margarina
- **70 g** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **2 kašike** kisele pavlake

Za fil:

- **1 belance**
- **1 kesica** vanilin šećera
- **50 g** **Menaž** čokolade
- **50 g** mlevenih oraha
- **50 g** mešanog suvog voća

Premaz i dekoracija:

- **100 g** šećera u prahu
- **3 kašike** vode
- aroma vanile
- boja za kolace
- šarene mrvice

Priprema

Umesiti testo od navedenih sastojaka zatim razvuci. Belance viljuškom malo umutiti, cokoladu narendati, suvo voće sitno iseckati.

Polovinu testa premazati belancetom posuti orasima, cokoladom, suvim voćem, preklopiti preostalim testom malo pritisnuti. Oklagijom razvuci samo malo i vaditi kolacice, poreati u nauljen pleh i peci na 200 stepeni oko 10 minuta.

Šećer u prahu izmešati sa vodom, aromom i bojom, premazati kolacice i posuti šarenim mrvicama.

Savet