

## Šecerni kolacici



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **15** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **350 g** brašna
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **2 kašičice** praška za pecivo
- **115 g** putera
- **225 g** šecera
- **1 kašičica** oraščica u prahu
- **1/2 kašičice** vanila ekstrakta
- **1** jaje
- **115 ml** mleka
- **malodemerera** šecera za posipanje (sme?i šecer)

## Priprema

Pripremimo sastojke.

Prosejemo brašno, sa sodom bikarbonom, praškom za pecivo i oraščicem. Izmiksamo puter, šecer i vanilu dok dobijemo lepršastu glatku masu. Dodamo jaje i dobro umutimo. Dodamo u ciniju sa brašnom, dodamo mleko i napravimo meko testo. Pokrijemo plasticnom folijom i ostavimo u frižider oko 30 minuta.

Izrolamo testo na pobrašnjanoj radnoj površini.. Sa okruglom modlicom vadimo kolacice. Naslažemo na ravan pleh koji smo pokrili papirom za pečenje, pa na vrh kolaca sipamo demerera šecer. Predgrejemo rernu na 180 stepeni Celzija. Pecemo 10-12 minuta.

## Savet

Nekada nismo imali tj naši roditelji baš novca za svakakve fensi pensi kola?e. Ovaj je moja mama ?esto pravila i nama su bili super, a i moja devoj?ica sad ih voli.