

Šapice ili lepeze



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **100 ml** vode ili mleka
- **1 kockica** kvasca
- **800 g** brašna
- **200 g** masti
- **2 kašičice** šecera
- **i još 2 kašike** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera

Za fil:

- džem po izboru
- šecer u prahu (za valjanje)
- **1 kesica** vanilin šecera (za valjanje)

Priprema

U malo toplog mleka stavite kvasac, 2 kašičice šecera, 1 kašiku brašna, razmutite i ostavite da nade. Za to vreme umutite mast, možete i mikserom.

U mast sipajte nadošli kvasac, dodajte 2 kašike šecera, vanilin šecer i preostalo mleko.

Postepeno dodajte brašno i umesite testo.

Odmah razvijte koru.

ašom vadite kružice.

Stavite po malo džema.

Presavijte na pola.

Viljuškom zatvorite krajeve.

Reajte u pleh (netreba da bude nauljen) i pecite u zagrejanoj pecnici na 220 C dok ne porumene.

Pomešajte šećer u prahu i vanilin šećer i valjajte kolace.

Savet

Ovo su moji omiljeni kolai jer me potseaju na detinjstvo i bakinu kuhinju:-))) Prijatno!!!