

Hrskave Zvezdice



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5** šoljabrašna
- **1/2** šoljegustina
- **1** šoljašecera u prahu
- **180 g**putera
- **1 kašicica**vanilin ekstarkta
- **1 kašicica**cimeta
- naprstak sol

Priprema

Pripremimo sve sastojke. Ovoga puta sam u velikim gužvama pa sliku sastojaka zamislite.

Umutimo penasto šećer u prahu i puter. Dodamo brašno, gustin, so i cimet pa napravimo glatko testo. Modlicom vadimo zvezdice i pecemo na 150 stepeni Celzija 15 minuta.

Savet

Ove kolae peemo u velikim koliinama. Kivi ih jako vole i deo su malih korpica koje poklanjamo za njihove praznike. Mi slavimo i katoliki i naš Boži, zbog sastava porodice pa se sarno nedeljama peku neki kolai, pored ostalih djakonija. Ovaj kolai može dugo da stoji.