Zaljubljeni medeni kolacici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Testo:

- **125 g**margarina
- **125 g**masti
- **400 g**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **4 kašike**meda (ili šecera)
- **1**jaje
- **2 kesice**vanilin šecera
- **80 g**kokosa
- **1**limun rendana korica

Fil:

- **4 kašike**džema
- **50 g**istopljene cokolade

Priprema

Dobro izmiksati margarin i mast pa dodati jaje, med, vanilu, kokos, rendanu koricu od limuna i na kraju brašno sastavljeno sa praškom za pecivo. Zamesiti testo(da se ne lepi za ruke). Ostaviti testo u frižider 15 minuta pa ga razviti debljine 5mm. Vaditi željene oblike i peci na 180C oko 15 minuta.... Sastaviti i filovati ispecene i ohladjene kolacice... Spajati dve po dve. Dekorisati po želji, a mogu i da se uvaljaju u prah šecer.

Savet