

## Grancle



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **500** g svinjske masti
- 2 žumanceta
- **6 kašika** šecera
- **1** kašajogurta
- **1 kesica** praška za pecivo
- **800 g** brašna
- **1** kašičarakijske
- **po potrebi** džem
- šećer u prahu (za posipanje)

## Priprema

Mast umutiti sa dva žumanceta i 6 kašike šecera, dodati jogurt i na kraju brašno sa praškom za pecivo i rakiju. Umesite smesu. (Meni je smesa bila meka i dodala sam još 5 kašika brašna).

Razvucite testo debljine po želji, i vadite kolace cašom.

Neka kolaci budu manji, za jedan zalogaj kako se nebi trošili.

Kolace režiati u podmazanoj tepsiji i peci. Kada kolaci porumene izvaditi ih. Sacekati da se malo prohlade. Na jednoj strani staviti džem i lepiti po dve polovine. Uvaljati u šećer u prahu.

### **Savet**