

Glitter nutela kolacici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **1,5 šolje (2 dl)**brašna
- **1/2 šolje**gustina
- **prstohvatsoli**
- **120 g**margarina
- **1/2 šolje**šecera
- **1**jaje

Za šecer u boji:

- šecer
- gel boje
- boje u prahu

Za punjenje:

- **100 g**nutela

Priprema

Ako nemate šecer u boji, možete napraviti sami, najbolje dan pre pravljenja keksica kako bi se šecer osušio. Stavite u kesicu za zamrzivac par kašika šecera, dodajte kap boje po želji, kesu zavežite i tresite šecer dok se ne oboji, (ako koristite boje u gelu, malo ih razredite sa vodom na vrh noža boje, par kapi vode, promešajte i dodajte šeceru u kesici). Ako koristite boje u prahu, malo u kašicicu stavite boje, dodajte 2-3 kapi vode,

promešajte cackalicom i sipajte u kesicu sa šećerom. Tako obojen šećer istresite na posebne tanjirice na koje ste stavili parce ubrusa. Sutradan sipajte u posebne cinijice.

Za keksice. Posebno umutite puter sa šećerom, dodajte jaje, prstohvat soli pa gustin, odložite mikser pa dodajte brašno. Zamesite testo koje ne sme biti jako mekano, ni tvrdo. Pravite male loptice, klikere. Svaki uvaljati u šećer u boji i neka budu u paru. Npr. 2 žuta, 2 zelena...

Rernu zagrejte na 200 stepeni, obložite tepsiju sa pek papirom. Reajte šarene loptice sa razmakom od 3 cm, jer će one malo narasti i pecite 15-ak minuta, treba dole blago da porumene. Pecene i ohlaene loptice spajajte po 2 sa nutelom. Ja sam stavila u špric sa malim okruglim nastavkom i sipala na jednu lopticu malo nutele, pa preklopila sa drugom lopticom. Staviti u frižider da se stegne nutela. Najlepše su sutradan ili ako odstoje par dana, tada omekšaju ;)

Savet