

?oko šeširici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **100 g** margarina
- **100 ml** mlake vode
- **100 ml** ulja
- **2 kašike** šećera u prahu
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 kesice** vanilijn šećera
- **po potrebi** džem

Za glazuru:

- **100 g** čokolade
- **50 g** margarina

Za dekoraciju:

- **po potrebi** kokos
- **po potrebi** šarene mrvice

Priprema

U odgovarajuću posudu usuti brašno, dodati omekšali margarin, šećer u prahu, vanilin šećer, ulje, mlaku vodu, prašak za pecivo te umesiti testo. Ostaviti da odstoji pola sata u frižideru.

Testo rastanjiti u veliki krug.

Okruglom modlom vaditi jednak broj većih i manjih krugova...

... reži ih u pleh obložen pek-papirom i peći 10 minuta na 180 stepeni.

Gotove kolacice ostaviti da se ohlade, lepiti džemom manji krug na veći.

U šerpu staviti čokoladu i margarin te otopiti na pari. Preliti svaki šeširic i ukrasiti po želji - šarenim mrvicama, kokosom.

Savet

Ja sam umutila 50 g margarina sa 3 kašike šećera u prahu i stavila u špric za ukrašavanje torti i pravila mašne, srca... Tako je glazura od Menaž čokolade došla do izražaja - jer samo je jedna Menaž čokolada.