

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**šecera u prahu
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kesice**vanilin šecera
- **po potrebidžem**

Za glazuru:

- **100 g**cokolade
- **50 g**margarina

Za dekoraciju:

- **po potrebikokos**
- **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 vecih i manjih krugova...

... reati ih u pleh obložen pek-papirom i peci 10 minuta na 180 stepeni.

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

U šerpu staviti cokoladu 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 šeera u prahu i stavila u špric za ukrašavanje torti i pravila mašne, srca...Tako je glazura od Menaž okolade došla do izražaja-jer samo je jedna Menaž okolada.