

Domaci cajni kolutici



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **150 g** margarina
- **250 g** šecera
- **3** jajeta
- **1** limun - rendana kora

Priprema

Brašno staviti u vecu ciniju pa u njega izmrvite margarin. Dodati ostale sastojke pa umesiti glatko testo. Testo staviti u prozirnu foliju pa ostaviti 10 minuta u zamrzivac da se odmori.

Oklagijom rastanjiti testo na 1 cm debljine. Vaditi okruglom modlom kolutice, a manjom praviti rupe. Režati kolutice u pleh obložen papirom za pecenje.

Peci u zagrejanj rerni na 200 C oko 15 minuta.

Prijatno!

Savet

Od ove mere bude 50ak koluti?a, jako su ukusni. Po želji se mogu posuti še?erom u prahu. Prijatno.