

Domaci cajni kolutici



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

Brašno staviti u vecu ciniju pa u njega izmr vite 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. Reati kolutice u pleh obložen papirom za pecenje.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 C oko 15 minuta.

Prijatno!

Savet

Od ove mere bude 50ak kolutia, jako su ukusni. Po želji se mogu posuti šeerom u prahu. Prijatno.