

Romansa kolac



Sastojci

Testo:

- 1 jaje
- 1 žumance
- 100 g margarina
- 3 kašike mleka
- 3 kašike šecera
- 1 ravna kašicica suvog kvasca
- 1 prašak za pecivo
- 400 g brašna

Fil:

- 250 g šecera u prahu
- 180 g margarina
- 100 g mleka u prahu

Glazura:

- 100 g cokolade
- kašika margarina
- kokos za posipanje

Priprema

Zamesite testo, razvijte koru debljine 5 mm, čašicom vadite krugove precnika 3-5 cm. Pecite u podmazanom plehu.

Sastojke za fil dobro umutite. Na ohladjene kolacice stavljajte fil i oblikujte ih.

Čokoladu otopite na pari i dodajte kašiku margarina.

Na filovane kolacice stavljajte glazuru i pospite ih kokosovim brašnom.