

Mirisni kolacici



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Za testo:

- **250 g** brašna
- **100 g** maslaca
- **50 g** šecera u prahu
- **1 kesica** vanilin šecera
- **2 kašika** maka u zrnu
- **1** jaje
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1** narendana kora od limuna
- **1** sok od limuna

Za panir:

- **2 kašike** šecera
- **1 kašica** cimeta
- **1 prstohvata** oraščica

Priprema

Mirisni i fini kolacici, zatvoreni u kutiji mogu dugo da stoje. :) Zamesiti fino testo od brašna, omekšamog maslaca, šecera, vanilin šecera, maka, soka od limuna, rendane kore od limuna, jaje i prašak za pecivo. Lepo izmesiti, da se dobije fino glatko testo. Oblikovati kuglice, ja sam velicine oraha, potom uvaljati u smesu za panir, šecer, cimet i oraščic, promešati stavite na tanjir. Poreati kolacice na pek papir u tepsiju i dnom čaše pritisnuti kuglice. Peci na 180 stepeni do 15 minuta.

Savet