

Praznicni zecici



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**maslaca
- **200 g**meda
- **600 g**mekog brašna
- **100 g**mlevenih oraha
- 2jajeta
- **1 kašika**sode bikarbonate
- **1 kašika**cimeta

Glazura:

- **1**belance
- **250 g**šecera u prahu
- **par** kapilimunovog soka

Priprema

U dubljoj posudi pomešati brašno, sodu bikarbonu i cimet. Dodati maslac isecen na listice, umucena jaja i sve izmešati.

Potom dodati med pa rukama umesiti u glatko testo. Testo zatim uviti u foliju za domaćinstvo i staviti u frižider na sat vremena da odmori.

Nakon hlaena na radnoj površini posutoj brašnom testo rasklagijati na debljinu oko 5 mm pa kalupom vaditi

željene figurice.

Pleh obložiti masnim papirom pa slagati pripremljene figurice tako da izmeu svake bude oko 2 cm prostora, Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 10 minuta ili dok rub kolacica ne postane tamno smeđe boje.

Dok se kolacici peku napraviti glazuru. vrsto umutiti belance uz postepeno dodavanje šecera u prahu i limunovog soka. Glazuru sipati u kolacarski špric sa tankim otvorom pa šarati ohlaene kolacice. U glazuru može da se doda jestiva boja za kolace.

Savet

Ovako pripremljeni kolai mogu da stoje par meseci u zatvorenoj limenoj kutiji.