

## *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
- **2** jajeta
- **1 kašika** sode bikarbone
- **1 kašika** cimeta

### **Glazura:**

- **1** belance
- **250 g** šećera u prahu
- **par** kapi limunovog soka

## **Priprema**

U dubljoj posudi pomešati brašno, sodu bikarbonu i cimet. Dodati maslac isečen 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 hlađenja 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 između svake bude oko 2 cm prostora, Peci u zagrejanj 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 ohlađene kolacice. U glazuru može da se doda jestiva boja za kolace.

## **Savet**

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