

Dugmici (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 125 g margarina ili maslaca
- 100 g šećera u prahu
- 1 kesica vanilin šećera
- 350 g brašna
- 1 kašika praška za pecivo
- 1 prstohvat soli
- 1/2 limuna - rendana kora

Priprema

A da se malo poigrate, ne trebaju vam modle, sve imate u kuhinji, slamcicu, dve male čašice, različite veličine. U zdelu prosejati brašno, dodati prašak za pecivo, šećer u prahu, vanilin šećer, prstohvat soli, sitno rendanu koru od pola limuna, jaja, mekani maslac ili margarin i umesiti rukama testo. Uviti u foliju i ostaviti u frižider oko jedan sat. Na blago pobrašnjenoj radnoj podlozi, tanko testo razvaljati oko 3 mm, vekom čašom vaditi krugove, drugom manjom čašom pritisnuti da se napravi rub i slamcicom praviti rupe. Slagati na papir za pečenje. Peci na 170 , ali pazite kolacici treba da ostanu svetli.

Savet