

Kolacici s pekmezom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za testo:

- **1 kesicavanil šecera**
- **200 gmargarina**
- **100 gšecera**
- **2žumanceta**
- **na vrh kašicicesoli**
- **300 gbrašna**
- **100 gmlevenih lešnika**

Ostalo:

- **po potrebi marmelada**

Priprema

U ciniju staviti omekšali margarin, žumanca, so, šecer, vanil šecer, i brašno. Zamesiti testo dodavajuci postepeno mlevene lešnike. Oblikovati loptu, pokriti folijom i držati u frižideru nekoliko sati.

Napraviti dugacak valjak i seći iste komadice testa pa oblikovati kuglicu. Svakoj kuglici na sredini utisnuti rupicu sa drškom varjace. Dobila sam 33 kom, koje sam pekla na 180C.

Pecene kolacice ohladiti pa u sredinu svakog staviti marmeladu koja se malo otopi, ali da ne provri. Suše se 2 dana na hladnom mestu, otvoreni da bi se pekmez stegnuo i osušio, a onda se pakuju u kutije i cuvaju do upotrebe.

Savet