

Kolacici s pekmezom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kesica** vanil šecera
- **200 g** margarina
- **100 g** šecera
- **2** žumanceta
- **na vrh kašičice** soli
- **300 g** brašna
- **100 g** mlevenih lešnika

Ostalo:

- **po potrebi** marmelada

Priprema

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

Napraviti dugacak valjak i seci 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