

Kolacici 4 u 1



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Osnovno testo:

- **600** gbrašna
- **400** gamargarina
- **200** gšecera
- 2vanilin šecer
- 2žumanca
- **3** kašikemleka
- **1** kesicaprška za pecivo
- **50** gpecenih seckani lešnika
- **50** gmlevenih oraha
- **50** gmlevenog maka

Vanilice:

- **3** kašikepekmeza
- za posipanješecer u prahu
- **1/4**osnovnog testa

Prutici s lešnicima

- **1/4**osnovnog testa
- **40** gcokolade
- za posipanjemlevena lešnika

Išleri:

- **1/4**osnovnog testa
- **70** g cokolade
- **3 kašike**pekmeza
- za posipanje mleveni orasi

Mak kolutici:

- **1/4**osnovnog testa
- **3 kašike**pekmeza od višanja

Priprema

Sjediniti brašno, prašak za pecivo, šecer, vanilu i margarin, pa rukama istrljati i povezati sastojke. Dodati žumanca, jedno po jedno i na kraju uliti mleko. Sjediniti sve sastojke i zamesiti testo. Podeliti ga na 4 jednak dela. Prvi deo ostaviti bez icega za vanilice, u drugi deo dodati lešnike, u 3 orahe, a u 4 mleveni mak.

Vanilice: Testo (jedna cetvrtina) rastanjiti na debljinu od 0,5 cm. Modlicom vaditi željene oblike i odlagati ih u pleh obložen papirom za pecenje. Peci u rerni na 180 stepeni oko 10 minuta. Ohlaene kolacice spajati pekmezom pa uvaljati u šecer u prahu.

Prutici s lešnicima: Drugi deo testa u koji je dodato 50 gr seckanih pecenih lešnika, prebaciti na pobršnjenu radnu površinu i oklagijom razviti na debljinu od 0,5 cm. Potom ga nožem iseci uzduži popreko, na prutice širine 1,5 cm, a dužine 5 cm. Štapice peci na 180 stepeni oko 10 minuta, dok ne pocnu da rumene. okoladu otopiti na umerenoj temperaturi, a potom svaki ohlaeni prutic umociti u glazuru i posuti s malo mlevenih lešnika.

Išleri: treci deo testa u koje je umešano 50 g mlevenih oraha razvuci oklagijom na debljinu 0,5 cm. Odgovarajucom modlom vaditi male krugove pa ih peci na 180 stepeni oko 10 minuta, tako da keksici ostanu svetli. Ostaviti ih da se ohlade, rastopiti cokoladu. Polovinu keksica premazati cokoladom i posuti mlevenim orasima. Sacekati da se cokolada stegne, a zatim dva keksica, jedan preliven cokoladom, a drugi suv spajati pekmezom.

Mak kolutici: Od cetvrtog dela testa u koji je umešano 50 g mlevenog maka napraviti valjak precnika oko 2 cm, a potom valjak, iseci na komadice debljine 1 cm.

Poreati ih na bocnu stranu u pleh, pa u svakom drškom od varjace napraviti udubljenje. U napravljena udubljenja naneti malo pekmeza od višanja, pa peci na 180 stepeni oko 10 minuta.

Po želji možete zamesiti testo od polovine materijala pa napraviti dve vrste kolaca.

Savet