

Kolacici 4 u 1



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Osnovno testo:

- **600 g** brašna
- **400 g** margarina
- **200 g** šećera
- **2** vanilin šećer
- **2** žumanca
- **3 kašike** mleka
- **1 kesica** praška za pecivo
- **50 g** pecenih seckani lešnika
- **50 g** mlevenih oraha
- **50 g** mlevenog maka

Vanilice:

- **3 kašike** pekmeza
- za **posipanje** šećer u prahu
- **1/4** osnovnog testa

Prutici s lešnicima

- **1/4** osnovnog testa
- **40 g** čokolade
- za **posipanje** mlevena lešnika

Išleri:

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

Mak kolutici:

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

Priprema

Sjediniti brašno, prašak za pecivo, šećer, 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 jednaka dela. Prvi deo ostaviti bez icega za vanilice, u drugi deo dodati lešnike, u 3 orahe, a u 4 mleveni mak.

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

Prutici s lešnicima: Drugi deo testa u koji je dodato 50 gr seckanih pecenih lešnika, prebaciti na pobrašnjenu 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. Čokoladu otopiti na umerenoj temperaturi, a potom svaki ohlađeni prutic umociti u glazuru i posuti s malo mlevenih lešnika.

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

Mak kolutici: Od četvrtog 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.

Poređati 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