Kukuruzni slatki kolacici

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g**brašna tip 400
- **300 g**kukuruznog brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **225 g**mekog margarina
- **na vrh noža**soli
- **6**žumanaca
- **200 g**prah šecera
- **2** vanil šecera
- **200 g**suvog groža
- **75 ml**ruma

Priprema

Potopiti suvo grože u rum oko 15 minuta. Prosejati brašno sa praškom za pecivo i pomešati sa kukuruznim, žumancima, šecerom u prahu, vanil šecerom, proceenim rumom, margarinom i zamesiti testo. Na kraju dodati suvo grože. Staviti testo dva sata u frižider.

Od testa otkidati male komadice i oblikovati loptice. Svaku lopticu malo pritisnuti i kafenom kašicicom napraviti kao krstic. Slagatu u pleh sa pek papirom. Ostavite više mesta izmeu kolacica jer se šire i rastu tokom pecenja. Pecite ih da dobiju lepu rumenu boju. Peci na 175 C. Peceno ostaviti 10 minuta u plehu. Kolacici su hrskavi, mirisni i mi ih naprosto svi obožavamo. U zatvorenoj kutiji dugo zadrzavaju ukus i miris. Preporucujem...

Savet