

Kolutici sa medom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **200 g**šecera
- 2 jajeta
- **1 kašika**meda
- **1 kašica**sode bikarbone
- **100 g**margarina
- **450 g**brašna

Fil:

- **400 ml**mleka
- **2 kašike**brašna
- 1 vanilin šećer
- **150 g**šecera
- **200 g**margarina

Glazura:

- **100 g**cokolade
- **2 kašike**ulja

Priprema

Jaja, med, šećer, sodu bikarbonu i margarin staviti u šerpu i rastopiti na umerenoj temperaturi. Paziti da smesa

ne zagori. Nakon toga sipati brašno i prvo kašikom, a onda i rukama zamesiti testo. Posudu s testom pokriti samolepljivom folijom i ostaviti dva sata da odmori. Testo rastanjiti na 3 mm debljine i modlicom vaditi male krugove. Reati ih u tepsiju obloženu papirom za pečenje i peći na 180 stepeni oko 7 minuta. Prebaciti ih na tacnu i ostaviti da se hlade. Fil: brašno, vanilu i šećer razmutiti s malo mleka. Ostatak mleka staviti da provri pa razmucenu smesu zakuvati u njemu. Margarin penasto umutiti i sjediniti s hladnim filom. Filom napuniti špric i na svaki drugi kružić istisnuti malo smese. Otopiti čokoladu sa uljem i svaki drugi kolacic premazati glazurom.

Sčekati da se stegne pa spajati jedan kružić od čokolade i jedan nafilovan.

Savet