

Šareni kolacici



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Za testo:

- 250 g brašna
- 125 g maslaca ili margarina
- 125 g šecera
- 1 jaj
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 prstohvat soli
- 1 prstohvat praška za pecivo
- 1 kašika kakaa po želji

Krema:

- 1 kesica pudinga od jagode
- 250 ml mleka
- 4-5 kapi arome jagode
- 100 g margarina ili maslaca
- 100 g šecera u prahu

I još:

- malo šecera u prahu
- malo kuglica za ukrašavanje

Priprema

Ove kolacice je veoma jednostavno napraviti, veselo izgledaju, a tope se u usima. :) U zdelu stavite omekšani maslac ili margarin, dodajte, dodajte šećer, vanilin šećer, prstohvat soli i izmešajte sa mikserom. Dodajte jaje i izmešajte. Ako želite da stavite kakao, onda za toliko smanjite brašno. (kao ja) U brašno dodajte prašak za pecivo, zamesite fino testo. Testo umotajte u providnu foliju i ostavite sat vremena u frižider. Napravite fil: U šerpicu stavite mleko, malo odvojite i pomešajte puding. Kad je mleko prokuvalo, dodajte puding i skuvajte ga uz stalno mešanje. Na puding stavite providnu foliju. Ostavite da se ohladi. U zdelu stavite omekšali margarin ili maslac sa šećerom u prahu i dobro izmiksajte. Dodajte ohlaeni puding i opet izmiksajte, dodajte nekoliko kapi arome jagode. Izvadite testo iz frižidera, razvaljajte ga na blago pobrašnjenoj podlozi, modlom isecajte oblike, slažite na tepsiju na kojoj je papir za pečenje, pecite na 180 stepeni, 10-15 minuta, mada sve ovisi od rerne i debljine kolacica. Ohlaene spajate sa filom, ukrasite, pospite sa malo šećera u prahu.

Savet