

Punjeni kolacici



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1jaje**
- **125 gputera**
- **200 gbrašna**
- **1 kesicavulin šecera**
- **3 kašikešecera u prahu**
- **100 gnutelle**
- **100 gmalina**

Priprema

Umutiti mikserom puter, jaje, vanil šecer i šefer u prahu, zatim dodati brašno i sjediniti smesu. Testo ostaviti u frižideru da odstoji 15 minuta.

Nakon toga razvuci oklagijom testo i cašom praviti manje krugove. Na jednu polovinu krugova stavljati kašicicu nutelle i maline a zatim ih drugom preostalom polovinom "pokrivati".

Viljuškom pritisnuti ivice krugova kako bi se isti sjedinili. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 10-15 minuta.

Savet

Kolaie možete da pržite i u vrelom ulju :)