

ajni kolutici (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750 g** brašna
- 3 jajeta
- **250 g** šecera
- **4 kašik** masti
- **1 kašicica** cimeta
- **10 kašika** mleka
- **1 kesica** praška za pecivo

Priprema

Ovo su veoma jednostavni kolaci, odlicno idu uz caj. Brašno sa praškom za pecivo prosejati u zdelu dodati jaja, šecer, cimet, mleko, otopljnu mast (mast možete zameniti sa maslacem) zamesiti rukama testo, dok ne dobijete fino glatko. Zbog razlike u brašnu ako je potrebno dodati malo mleka. Razvaljati na blago pobrašnjennoj radnoj površini debljine malog prsta. Uzeti cašu ili modlu isecati oblike, a manju cašicu (ili ako nemate koristite cep od mineralne vode) koristite za sredinu. Slagati na tepsiju na kojoj je papir za pecenje sa razmakom (oni dosta narastu) i peci na 180 stepeni. Gotove kolacice po želji posuti sa šecerom u prahu.

Savet