

Puter kolutici



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**putera
- 2jajeta
- **200 g**šecera
- **1 d**lmleka
- **500-600 g**brašna
- **1 kesice**prašak za pecivo

Posipanje:

- **100 g**šecera u prahu

Priprema

Penasto umutiti margarin i šecer. Potom dodati jaja, mleko, prašak za pecivo i brašno pa zamesiti tvre testo (ako je testo meko dodati još brašna kako bi testo moglo lakše da izlazi kroz modlu). Umešeno testo staviti u mašinu za meso u kojoj su predhodno stavljeni nastavci (modlice) za kolace i praviti zvezdasti oblik. Seci velicinu po želji pa spojiti krajeve u krug i reati u pleh obložen papirom za pecenje. Peci na 150-200 stepeni pazeci da keks ne izgori treba da ostane beo. Pecene kekse uvaljati u prah šecer.

Savet

Ako nemate nastavke za kolae za mašinu može i sa drugim modlicama koje imate da se prave razni oblici.