

Danski kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **330 g** maslaca
- **330 g** mlevenih oraha ili lesnika
- **150 g** šecera
- **1** vanil šecer
- **1** jaje
- **330 g** brašna

Priprema

Umutiti maslac, dodati jaje i sjediniti. Zatim dodati šecer, vanil šecer i orahe (ili lešnike), dobro sjediniti mikserom. Na samom kraju dodati brašno i zamesiti testo. Poželjno bi bilo da testo odstoji 1h u frižideru, ali i ne mora. Gotovo testo razviti, debljina da bude 0.5 mm. Vaditi modlicama raznih oblika. Reati u pleh obložen pek papirom. Peci na 180 stepeni, 15 minuta. Pecene keksice ohlati, a zatim valjati u prah šecer.

Savet