

Božićni kolacici



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g mekog brašna
- 2 ravne kafene kašičice praška za pecivo
- 1 jaje
- 150 g margarina
- 100 g šećer
- 1 vanilin šećer
- 1/2 kafene kašičice cimeta
- 2 kafene kašičice kakaoa
- 4 kafene kašičice šumskog meda

Priprema

Sve sastojke pomešamo u početku mischerom, kasnije premesimo ručno. Margarin pre dodavanja malo omekšamo u mikrovalnoj. Smesu ostavimo da odmori, desetak minuta prekrivenu kuhinjskom folijom.

Testo razvaljamo oklagijom na oko 5-8 mm i modlicama vadimo svaki kolacik posebno i redjamo u tepsiju, na pek papir. Ja nisam uspela naci modlice kakve sam želela, pa sam isprintala željene oblike precrtala na karton i karton isekla i koristila kao modlu. Kada porežamo kolacice na pek papir, stavljamo ih u rernu na 180 C oko 10 minuta.

Vreme pečenja zavisi od rerne, u toku pečenja slobodno možete otvarati vrata, ne bi li proverili boju i tvrdocu. Dno keksa ne sme biti jace peceno, boja mora biti jednaka i na dnu i na vrhu, peceni kolaci su dovoljno cvrsti na dodir, ali opet se mogu malo pritisnuti. Hladjenjem ocvrsnu još više. Ako se ne uzdate u rernu, s obzirom da se kolacici brzo peku, moj savet vam je da stavite komad, dva na tepsiju i isprobate, dok pravite ostatak.

Kada se kolacici ohlade ukasite ih royal icingom po želji. Ukoliko želite svetlije kolace, izostavite iz recepta

med, cimet i kakao.

Svetla varijanta je podjednako ukusna i savršena za prekrivanje otopljenom cokoladom.