

Novogodišnji kolacici



Sastojci

Za testo:

- 300 g mekog brašna
- 100 g margarina
- 1 jaje
- 100 g šecera
- 1 vanilin šecer
- 1 prašak za pecivo
- 1/2 kašičice cimeta
- 4 kašičice meda

Za dekoraciju:

- 1 belance
- 200 g šecera u prahu
- 1 kašika soka od limuna

Priprema

Sjediniti jaje, omekšali margarin, cimet, med, brašno, prašak za pecivo, šecer i vanilin šecer.

Sve to rukom umesiti, kako bi se dobilo glatko testo. Umešeno testo prekriti providnom folijom i ostaviti oko, 30 minuta na toplom da nadodje. Testo rastanjiti oklagijom, zatim raznim kalupima vaditi figurice.

Pleh obložiti papirom za pečenje i redjati kolacice i peci na 180 stepeni, oko 10-15 minuta. Pecene kolacice skroz ohladiti.

Posebno pripremiti smesu za dekoraciju. Umutiti belanca u cvrst sneg, a zatim postepeno dodavati šecer u prahu i sok od limuna i mešati dok se sve ne ujedini.

Smesu za dekoraciju sipati u najlon kesu, a potom vrlo malo odseci vrh. A onda polako stiskajuci kesu, dekorisati kolacice po želji. Ostaviti ih tako neko vreme, da se osuše-da se stegne.