Šarene zvezdice

težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**putera
- **100 g**šecera u prahu
- **1**lumun - rendana korica
- **2**žumanceta
- **300 g**brašna
- **50 g**gustina
- **1 prstohvat**soli
- **2 kašicice**limunovog soka

Za nadev:

- **100 g**krema od limuna
- **100 g**džema od kajsija
- **100 g**džema od šljiva

Priprema

Za pripremu testa: Kratko izmutite omekšali puter, šecer u prahu i koricu limuna. Dodajte žumanca, brašno, gustin, so i limunov sok, te opet miksajte spiralnim nastavcima da se sastojci sjedine.

Testo rukom, uvijte ga u providnu foliju i odložite u frižider preko noci.

Sutradan ga oklagijom razvijte debljine 3mm i modlicom vadite oblike zvezdica.

Od polovine zvezdica izvadite još kružic iz sredine. Reajte zvezdice u pleh obložen papirom za pecenje i pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 180 stepeni 10-15 minuta.

Kolacici treba da ostanu beli.

Spajajte po dve zvezdice, ali tako da donja zvezda bude bez rupe, gornja sa rupom i s tim da se kraci ne poklapaju. Donji deo premažite nadevom po želji (krem od limuna, džem od kajsija, džem od šljiva,…) pa preklopite gornjim delom.

Savet