

Francuski kolacici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 belanceta
- 130 g šecera u prahu
- 80 g brašna
- 60 g suvog groža
- 60 g putera

Priprema

Pre početka pravljenja: Suvo grože potopiti u toplu vodu i ostaviti da odstoji 15-30 minuta). Kada proe 15-30 minuta, suvo grože izvaditi i iscediti pa dodati rum (ako uopšte želite i imate), a potom pomešati sa brašnom.

Puter i šecer izmutiti sa mikserom. U to dodati dva posebno izmucena belanca (žumanca ne trebaju za ove kolacice). To sve izmutiti sa mikserom.

Dodati i suvo grože (pomešano sa brašnom). Kada dodate suvo grože, promešati sa supenom kašikom.

U pleh, gde cete da pecete, predhodno staviti papir za pecenje. Uzeti malu kašicicu i smesu dodavati po malo. (Zato što ce dosta da naraste). Peci 10 minuta na 200°C.

Savet

Smesu u pleh stavljajte kao puta (x).