

Orijentalni kolacici



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za kolacice:

- 1margarin
- 2jajeta
- 2 **caš**ulja
- 2 **caš**egriza
- 2 **kaš**ikesirca
- 1prašak za pecivo
- 2vanilin šecera
- **po potrebi**brašna
- **za dekoraciju**lješnjaci, orasi, grožice, pistaci

Sirup:

- 6 **caš**avode
- 5 **caš**ašecera

Priprema

Omekšali margarin umutiti sa jajima, dodati ulje, griz, sirce, vanilin šecer i prašak za pecivo. Brašna dodati po potrebi, da se dobije meko i podatno tijesto. Ostaviti tijesto u frižideru oko pola sata. Od tijesta praviti kuglice i redati u pleh; ostaviti razmaka.

U sredinu svake kuglice lagano utisnuti grožicu, komad oraha, lješnjak, badem (po želji).

Peci na 200 C oko 20 minuta. Pecene malo prohladiti, pa preliti vrućim sirupom. Sirup: Prokuhati vodu i šećer na jakoj vatri, pa smanjiti temperaturu i pustiti da se krčka 10 tak minuta.

Savet

Dobro ohladiti!