

Božićni kolaci sa umbirom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **200 g** maslaca
- **100 g** šecera
- **1** jaje
- **1** žumance
- **1/2** praška za pecivo
- **400 g** brašna
- **1 kašičica** umbira

Glazura:

- **1** belance
- **200 g** šecera u prahu
- **1/2 kašičice** gustina
- **1 kašika** limunovog soka

Priprema

Izmiksati maslac i šecer, dodati jaje i žumance. Sjediniti brašno, prašak za pecivo i umbir, dodati prethodnoj smesi i zamesiti testo. Ostaviti testo 30 minuta u frižideru. Na pobrašnjenoj radnoj površini razvuci testo na 5mm debljine, zatim raznim modlicama vaditi keksice. Složiti na papir za pecenje i peci u zagrejanj rerni na 200 C oko 10 minuta. Pecene kolace ostaviti par minuta da se prohlade u plehu, a onda ih izvaditi da se skroz ohlade.

Belance viljuškom umutiti, zatim dodati šećer u prahu sjedinjen sa gustinom i mešati dok smesa ne postane gusta i glatka, zatim dodati limunov sok i još malo mutiti. Glazuru podeliti u nekoliko cinija i dodati joj prehrambenu boju po želji. Glazuru sipati u kese za zamrzivac i napraviti mali otvor. Ukrasiti po želji.

Savet