Ljubavni kolacici



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**masti ili margarina
- **5 kašika**kisele pavlake
- **150 g**šecera
- **2**žumanceta
- **500 gr**brasno
- limun (korica)
- **1**narandža (korica)
- **1/2 tegle**pekmeza
- **po želji**prehrambene boje

Priprema

Umutiti mast, dodati 3 kašike kisele pavlake i strugane korice od limuna i narandže. Masu dobro umutiti, pa dodati šecer, žumanca, preostale 2 kašike kisele pavlake i na kraju brašno.

Sve to zamesiti (po želji dodati crvene prehrambene boje) pa razviti testo pomocu oklagije debljine 3 cm. Od tako pripremljenog testa seci pomocu modli kolacice.

Kolacice poreajte u pleh obložen papirom za pecenje i peci u zagrijanoj rerni, na umerenoj temperaturi, da peceno testo ostane svetle boje.

Pecene kolacice mazati pekmezom i sastavljati ih po dva. Dekorisati ih fondanom. PRIJATNO!!!

Savet

Drage domaice, iznenadite voljenog za Svetog Trifuna... :)