

Šecerni kolacici



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g**brašna
- **1 kašicica**sode bikarbune
- **2 kašice**prška za pecivo
- **115 g**putera
- **225 g**šecera
- **1 kašica**oraščica u prahu
- **1/2 kašica**vanila ekstrakta
- **1**jaje
- **115 ml**mleka
- **malodemerera** šecera za posipanje (smei šecer)

Priprema

Pripremimo sastojke.

Prosejemo brašno, sa sodom bikarbonom, praškom za pecivo i orašcicem. Izmiksamo puter, šecer i vanilu dok dobijemo lepršastu glatku masu. Dodamo jaje i dobro umutimo. Dodamo u ciniju sa brašnom, dodamo mleko i napravimo meko testo. Pokrijemo plasticnom folijom i ostavimo u frižider oko 30 minuta.

Izrolamo testo na pobrašnjanoj radnoj površini.. Sa okruglom modlicom vadimo kolacice. Naslažemo na ravan pleh koji smo pokrili papirom za pecenje, pa na vrh kolaca sipamo demerera šecer. Predgrejemo rernu na 180 stepeni Celzija. Pecemo 10-12 minuta.

Savet

Nekada nismo imali tj naši roditelji baš novca za svakakve fensi pensi kolae. Ovaj je moja mama esto pravila i nama su bili super, a i moja devojica sad ih voli.