

## Šareni kolacici (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **150 g**brašna
- **1 prstohvat**praška za pecivo
- **50 g**mlevenih badema
- **50 g**šecera
- **1**jaje
- **1**kesicavanilin šecera
- **75 g**margarina sa ukusom narandže
- **1/2 kašicicerum** šecera

#### Za ukrašavanje:

- **150 g**cokolade
- **50 g**margarina sa ukusom narandže

### Priprema

U posudu sipajte brašno pomešano sa praškom za pecivo, dodajte badem, šecer, vanilin šecer, rum šecer, margarin, jaje i mikserom umutite testo.

Testo podelite na dva jednaka dela.

Jednu polovicu testa razvijte u obliku kvadrata (20x20).

Nožem isecite 25 kvadrata i slamcicom u sredini napravite malu rupu.

Poreajte u pleh obložen papirom za pecenje i pecite u rerni na 180 stepeni 15 minuta.

Drugu polovinu testa razvijte, isecite na kvadrate, ali bez rupe i ispecite u rerni.

Na pari otopite cokoladu i margarin, sipajte u kesu za zamrzivac, isecite vrh, istisnite kupice na kolace bez rupe, poklopite kvadratima sa rupom i dobro pritisnite.

Ohlaene kolacice ukrasite ostatkom cokolade i poslužite.

### **Savet**