Mirisni kolacici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g**brašna
- **100 g**maslaca
- **50 g**šecera u prahu
- **1 kesica**vanilin šecera
- **2 kašike**maka u zrnu
- **1**jaje
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1**narendana kora od limuna
- **1**sok od limuna

Za panir:

- **2 kašike**šecera
- **1 kašicica**cimeta
- **1 prstohvat**orašcica

Priprema

Mirisni i fini kolacici, zatvoreni u kutiji mogu dugo da stoje. :) Zamesiti fino testo od brašna, omekšamog maslaca, šecera, vanilin šecera, maka, soka od limuna, rendane kore od limuna, jaje i prašak za pecivo. Lepo izmesiti, da se dobije fino glatko testo. Oblikovati kuglice, ja sam velicine oraha, potom uvaljati u smesu za panir, šecer, cimet i orašcic, promešati stavite na tanjir. Poreati kolacice na pek papir u tepsiju i dnom caše pritisnuti kuglice. Peci na 180 stepeni do 15 minuta.

Savet