

Biber kolačići

Praznični kolačići

otprilike 1 Porcija



Jednostavno



Vreme pripreme 30 Min.



Sastojci:

Sastojci:

- 1 jaje
- 160 g meda
- 75 g šećera
- 65 g putera/maslaca
- 300 g brašna
- 1 kesica Dr. Oetker Praška za pecivo
- topla voda (1 kašika)
- 2 kašika/e ruma
- 0,25 kašičice bibera mleveni beli
- 1 kašičica cimeta
- 1 kašičica đumbira mleveni
- 0,25 kašičice muskatnog oraščića
- 0,25 kašičice mlevenog anisa
- 1 kašika Dr. Oetker Kakao

Pomešati brašno i sve suve sastojke. Pomešati puter, med i šećer i staviti na tihu vatru da se otopi, pa polako sipati u brašno uz stalno mešanje. Zatim dodati celo jaje, toplu vodu i rum. Sve sjediniti u kompaktnu masu. Od dobijene mase praviti kuglice težine 15 g, redati ih na papir za pečenje i peći u zagrejanjnoj rerni na 180 stepeni 7-8 minuta. Ohlađene kolačiće valjati u šećer u prahu.