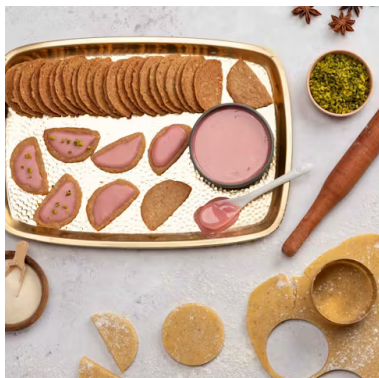




Sastojci 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za kolačiće

240 g	Maslaca
150 g	Šećera u prahu
130 g	Lješnjaka, mljevenih
250 g	Brašna, pirovog
5 g	♦ Klinčić mljeveni
5 g	♦ Cimet mljeveni
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba

Za glazuru

150 g	Šećera u prahu
20 g	Soka, crvenog (primjerice od trešnje ili grožđa)
1 pakiranje	♦ Kuhano vino mješavina začina

Božićni kolačići s glazurom od kuhanog vina

⌚ 30—45 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

- 1 Umijesite maslac sobne temperature sa šećerom u prahu, lješnjacima, pirovim brašnom, Kotányi cimetom, mljevenim klinčićem i morskom soli kako biste dobili tijesto.
- 2 Tijesto hladite najmanje 1 – 2 sata.
- 3 Zatim razvaljajte tijesto na debljinu od približno 3 mm i izrežite ga okruglim kalupom za kekse (približnog promjera 6 cm).
- 4 Prepolovite ih i stavite na obloženi lim za pečenje i pecite 7 – 8 minuta na 180 °C u prethodno zagrijanoj pećnici. Ostavite kolačiće da se ohlade i pripremite glazuru.
- 5 Prosijte šećer u prahu kroz fino sito.
- 6 Kotányi mješavinu začina za kuhano vino rastopite u soku, a zatim umiješajte šećer u prahu kako biste dobili glatku smjesu.
- 7 Ako glazura nije željene gustoće, umiješajte još malo šećera u prahu ili soka.
- 8 Kolačiće ukasite glazurom s pomoću, na primjer, žlice.

