

Božićni kolačići (Božićna štola – kolačići)



Božićni kruh , Božićna štola , Božićni kolač – gdje god pogledan vidim drugi naziv i zaista ne znam kako bih ovaj naziv točno prevela . Meni osobno je ovo Weihnachtsstollen i premda mi ga je teško točno prevesti, znate na što mislim . Božićna štola je inače u obliku kruha , mirisna , slatka i vrlo aromatična . Ovaj put sam Božićnu štolu za vas pripremila u malo drugačijem obliku , poput kolačića što su u dva zalogaja nestala .

SASTOJCI ZA TIJESTO :

450 g brašna

125 ml mlijeka

2 paketića šećer vanilije

200 g margarina za kolače ili maslaca (sobne temperature)

2 g soli

1 svježi kvasac (40 g)

50 g šećera

1 žličica Amaretta (može i bezalkoholni Amaretto)

150 g badema (sitno isjeckanih)

75 g brusnice (koja se namoči u mlijeku na par sati)

75 g groždica (koje se namoče u mlijeku na par sati)

200 g kandiranog voća (sitno isjeckanog)

Korica jednog limuna

Korica jedne naranče

Sok od pola limuna

DODATNI SASTOJCI :

200 g margarina za kolače ili maslaca (otopljenog)

Šećer u prahu (za posipanje kolačića)

POSTUPAK :

1 . u toplom mlijeku razmutiti 1 – 2 žlice šećera s kvascem te ostaviti sa strane da se kvasac aktivira ...

2 . groždice i brusnicu procijediti u sito te je onda dobro rukama ocijediti ...

3 . kad se kvasac aktivirao u brašno dodati sve sastojke za tijesto ...

4 . izraditi tijesto koje je pomalo ljepljivo (ne dodavati više brašna) ...

5 . radnu površinu malo nauljiti te tijesto oblikovati u loptu ...

6 . posudu premazati s vrlo malo ulja , samo toliko da se tijesto ne zalijepi za posudu te ostaviti da se tijesto udvostruči na toplom mjestu ...

7 . veliki pleh za pečenje obložiti pak papirom ...

8 . pomoću dvije žice ili mini žličicom za sladoled stavljati

tijesto na pak papir ...

9 . ostavite malo razmaka između kolačića, kako se tokom pečenja ne bi spojili ...

10 . kolačići idu u pećnicu, prethodno zagrijanu na 175 stupnjeva, cca . 13 – 16 minuta ovisno o pećnici...

11 . kolačići su gotovi kad poprime laganu zlatnu boju ...

12 . svaki kolačić umočiti u rastopljen margarin te ih staviti na rešetku, kako bi se kolačići ocijedili od viška masnoće, a zatim ih obilno posuti šećerom u prahu ...

13 . ostaviti kolačiće da se u potpunosti ohlade ...

NAPOMENA I SAVJETI :

1 . Umjesto šećera u prahu možete koristiti termostabilni šećer koji se ne topi na kolačićima , te je manje sladak od običnog šećera u prahu .

2 . Pazite da vam kolačići budu poprilično jednake veličine, kako bi se jednako i ispekli .

3 . Grožđice i brusnicu obavezno namočite na par sati u mlijeko, kako tokom pečenja ne bi izgorjeli .

4 . Kolačiće spremiti u kutiju za kekse, a najbolje ih je ostaviti nekoliko dana da odstoje, kako bi se svi sastojci sljubili .





Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri