

# Kineski kolačići sudbine

## Za 20 komada

3 belanca  
60 g brašna  
60 g šećera u prahu  
50 g otopljenog margarina  
rendana kora limuna  
prstohvat soli

## Način pripreme

1. Zagrijati pećnicu na 180 stepeni. Na papiru za pečenje, grafitnom olovkom isrtati krugove prečnika 8 cm.
  2. U dubokoj činiji umutiti belanca i so u čvrst sneg. Dodati šećer, brašno, margarin i koru od limuna, pa smesu dobro umutiti. Ostaviti je da odstoji 20 minuta.
  3. Papir sa iscrtanim krugovima staviti na ravan pleh. Na krugove staviti po 1  $\frac{1}{2}$  kašičicu smese, pa je ravnomerno rasporediti unutar ivica kruga. Staviti pleh u zagrejanu pećnicu i testo peći 5 minuta, odnosno dok ne dobije zlatno-žutu boju.
  4. Odmah po vađenju pleha iz pećnice, pažljivo odvojiti testo sa papira. Presaviti krugove na pola i pre sastavljanja ivica ubaciti papirić sa porukom u kolačić. Zatim preko ivice šerpe presaviti ravnu stranu "polumeseca".
- SAVET: Najbolje je peći svega po nekoliko budućih kolačića, jer se testu pri hlađenju gubi elastičnost. Ako je testo lomljivo, dogrijati ga u vrućoj pećnici i ponoviti postupak formiranja kolačića.