



## Црно-бели чајни колачиња

Декоративни, црно-бели чајни колачиња, од бисквит тесто. Одлични за со чај или кафе !



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **6 лица**

Време на подготовка: **1-2 часа**

### Состојки:

- 150 грама растопен путер
- 70 грама шеќер во прав
- 220 грама брашно
- 1 лажичка прашок за печиво
- 15 грама какао
- 1 белка од јајце
- Прстофат сол
- 1 лажичка каранфилче во прав

### Чекор 1

Во подлабок сад ставете ги растопениот путер и шеќерот во прав, па измешајте ги убаво.

Брашното измешајте го со прашокот за печиво, прстофат сол и половина од белката.

Додајте го во мешавината од путер и шеќер во прав, па убаво со раце замесете ја смесата.

### Чекор 2

Поделете го тестото на два еднакви дела.

Во едниот дел додајте го какаото и меленото каранфилче и убаво измесете.

Оставете ги тестата да отстојат во фрижидер 30 минути.

### Чекор 3

Потоа, поделете го секое тесто на 6 еднакви топчиња.

Секое топче со рака внимателно развлечете го како стапче.

Редете ги на тој начин што првин ќе ставете едно стапче од белото тесто, до него црно и пак бело.

Потоа врз нив ставете едно црно до него бело и пак црно.

Повторете го редуњето на ист начин со останатите 6 стапчиња од тесто.



#### Чекор 4

Премачкајте го нареденото тесто од сите страни со преостанатата белка и оставете во фрижидер да се стегне убаво.

Потоа сечете го во вид на бисквити, со дебелина околу 1 сантиметар.

Наредете ги колачињата во плитката тава и печете 10-15 минути, на 180 степени.

#### Чекор 5

Послужете ги со чај, кафе или друг топол пијалок.

#### Совет

Овие колачиња ги зачинивме со мелено каранфилче, но доколку не ви се допаѓа таа арома, може да ставите зачин по желба, или воопшто да не ставате. Во белиот дел ние би додаде и ванила.

#### Користени производи:



**Плитка тава**



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)