Колачи со брусница и портокал

Потребни состојки:

- 250 г брашно
- 1 лажичка сода бикарбона
- 2 лажички густин
- 1/2 лажичка сол
- 170 г путер
- 100 г кафен шеќер
- 50 г бел шеќер
- 1 јајце
- кора од 2 портокали
- 30 мл сок од портокал
- 150 г брусница

Начин на подготовка:

Во сад измешајте ги брашното, содата, густинот и солта. Во друг сад за матење ставете ги путерот и двата вида на шеќер и матете додека смесата не стане кремаста, лесна и мека.

Додадете го јајцето и матете додека смесата се изедначи. Потоа додадете го сокот од портокал и кората од портокал и повторно матете. На крај додадете го брашното и сувата брусница и убаво соединете. Покријте го тестото со и оставете го во ладилник најмалку 2 часа.

Загрејте ја фурната на 180ºC и тавата за печење обложете ја со хартија.

Користете лажица за да земете еднакви делови тесто, оформете ги и ставете ги на подготвената тава за печење. Повторувајте ја постапката додека тестото не се потроши. Помеѓу колачињата оставајте простор од 5 см. Печете 8-10 минути или додека не колачите не зарумената по рабовите.

Оставете ги целосно да се изладат.

На здравје!