

# Šecerparske



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **300 g**brašna
- **2 kašike**griza
- **150 g**putera
- **100 g**šecera u prahu
- **3**jajeta
- **1/2**praška za pecivo
- **1**vanil-šecer

### Šerbet:

- **900 g**šecera
- **1 l**vode
- **1**limun, sok

## Priprema

Pomešati suve sastojke, otopiti puter, izmutiti jaja, pa zamesiti glatko testo. Kad se odvaja od suda, dobro je umešeno. Nauljenim rukama kidati komadice velicine oraha, spljostiti meu dlanovima i reati u podmascen pleh. Paziti da su dovoljno udaljene jer narastaju. Peci na 180-200 stepeni dok ne porumene. Za to vreme skuvati šerbet. Hladne šecerparske prelitи toplim sirupom. Ukrasiti suvim grožem i kokosovim brašnom.

## Savet

Po želji, može se ukrasiti mljevenim orasima, lešnicima, pistajem...