

Slatki Šampinjoni



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **125 g** maslaca
- **100 g** šećera u prahu
- **1** jaje
- **300 g** brašna
- **100 g** gustina
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **malokakaa**
- manji poklopac od labela
- ili od flašice za vodu
- papir za pečenje

Priprema

Maslac na omekšaloj sobnoj temperaturi. Umutiti sa šećerom u prahu, dodati potom jaje i vanil šećer pa nastaviti dalje sa mešanjem. Zatim dodati brašno, gustin i prašak za pecivo. Zamesiti testo. Pleh obložiti papirom za pečenje a rernu predgrejati. Za to vreme praviti loptice velicine manjeg oraha. Poklopac od vode ili labela umakati u kakao i potom ostavljati otisak na loptici kako bi ste dobili drškice. Redjati u pleh. Deo sa drškicama treba da je gore. Peci dok ne porumene oko 8 minuta.

Savet