

Kikiriki perece



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** pšenice brašna
- **200 g** putera
- **100 g** mlevenog kikirikija
- **2** žumanca
- **1** jaje
- **1** prašak za pecivo
- **2** belanca
- **po potrebi** vode
- **po potrebi** soli

Priprema

U posudu stavite brašno, prašak za pecivo, rastopljeni puter, jaje i dva žumanca, mleveni kikiriki (deo ostaviti za posipanje) i ako je potrebno dolivajte vodu kako bi umesili glatko testo (oko 1,5 dl vode).

Ostavite testo da odstoji 20 minuta.

Razvite ga oklagijom na debljinu od 1 cm, vadite perece modlicom.

Reajte u tepsiju obloženu papirom za pečenje.

Svaku perecu premažite umućenim belancetom i pospite mlevenim kikirikijem. Posolite po ukusu.

Perece pecite u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni dok ne porumene (otprilike 30 minuta).

Savet