

Biscoti con marmellata



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1300 g** brašna
- **600 g** toplije vode
- **4 kašike** šećera
- **2 kašike** soli
- **1 paket** kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **150 ml** ulja

Za fil:

- **500 g** džema

Za premazivanje i posipanje:

- **1** jaje
- **50 g** susama

Priprema

U 200 ml vode razmutiti kvasac, šećer i 100 g brašna. U nadošao kvasac staviti preostale sastojke i umesiti glatko testo.

Od umešenog testa praviti loptice i premazati uljem. Svaku lopticu istanjiti i iseci na traku uzdužno. Premazati margarinom i džemom. Urolati isecene kuglice i saviti u krug.

Premazati jajetom i posuti susamom. Peci na 220 C, oko 30 minuta dok porumene. Ispecene premazati uljem i sližiti.

Savet

Fantastine su...