

Projice za najmlae



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- **1 šolja**kisele pavlake
- **1 šolja**obicne ili kisele vode
- **1/2 šolje**kukuruznog brašna
- **1/4 šolje**obicnog brašna
- **2 kašike**palente
- **2 kašike**ulja
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **po ukusu**so i biber

Priprema

Jaja mutiti dok ne postanu penasta, potom dodati sve ostale sastojke i sve dobro sjediniti. Peci u plehu za mafine ili u nekom slicnom (o obliku i izgledu odlucujete sami ;)). Ja sam ih pekla u silikonskim plehovima sa decijim motivima. Svakako ih možete peci i u obicnom plehu.

Ja sam od ove kolicine dobila 18 komada, ali pravila sam tanje projice. Po meni, lepše su kada su tanje, hrskava korica gore i dole, a u sredini vazdušasto testo.

Peci ih dok ne porumene u zagrejanoj pecnici na 200 C. Dužina pecenja svakako zavisi od debljine projica, kao

i od toga koliko vam je jaka pecnica.

Savet

Po mom mišljenu, ovo testo je vrlo pogodno za izradu rolata i slanih torti. Koristiti šolju od 2 dl.