

Jastucici sa marmeladom



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **1 šolja (od jogurta)**pavlake
- **1 šolja (od jogurta)**masti ili margarina
- **4 kašike** šecera u prahu
- **1 kesica**vanilin šecera
- **70 g**kokosa
- **po potrebi** brašna

Za fil:

- **po potrebi**džema

I još:

- šecer i prahu (za posipanje)

Priprema

Zamesiti glatko testo od svih sastojaka, (ja sam koristila mast) i podeliti na dve jufke. Razvuci u kocku i iseci na široke trake. Po sredini svake trake naneti sloj džema, a zatim preklopiti krajeve i malo ih stisnuti, kako džem ne bi iscureo. Seci na kocke i reati u pleh. Peci na 180 C, 10-ak minuta, dok blago ne porumene i obavezno paziti da se ne prepeku. Ostaviti da se ohlade minut-dva i prebaciti na tanjir, pa posuti obilno šecerom u prahu.

Savet

Možete koristiti i margarin, ali kad stavim mast nekako se lepše tope u ustima.