Slatki šeširici

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **140 g**margarina
- **200 g**brašna
- **70 g**šecera u prahu
- **1 kašika**cokolade u prahu
- **1** žumance

Priprema

U brašno izmrvite margarin, dodajte šecer u prahu, cokoladu i žumance. Umesite glatko testo, uvijte u foliju i ostavite da odmori na hladnom mestu, oko pola sata. Potom testo podelite na dva dela. Od jednog dela napravite "obod" šecira (vece krugove precnika 7 cm) i pecite u zagrejanoj rerni na 180 stepeni, ne duže od deset minuta. Od drugog dela testa malo odvojite i ostavite sa strane. "Istureniji" deo šešira (gornji). Napravite od druge polovine testa i premažite ih odozdo mlekom i lagano spojite sa "obodom". Od preostalog testa napravite traku i obmotajte oko gornjeg dela šeširica i pecite na 180 stepeni, dok ne dobiju zlatno-žutu boju. Pecene šeširice pospite šecerom u prahu i poslužite.

Savet