Džempercic



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **12** min

Sastojci

Za testo:

- **1/2 šolje (120g)**neslanog putera
- **1/2 šolje (115 g)**šecera
- **1/2**limuna, izrendane kore
- **1**jaje
- **1 kašicica**vanila ekstrakta
- **1/4 kašicice**sitne soli
- **2 1/2 šolje (270g)**brašna
- **1/2 šolje (50 g)**pšenicnih mrva
- džem od šljive

Glazura:

- **1/2 šolje (60 g)**šecera u prahu
- **2 kašike**mleka

Priprema

Kremasto umutimo puter i šecer. U drugoj ciniji prosejemo brašno, pšenicne pahulje i dodamo so, pa polako mešajuci dodamo u puter. I izrendamo koricu limuna. Stavimo testo u plasticnu foliju i ostavimo odstoji u frižideru oko 2 sata.

Na pobrašnjanoj radnoj površini razvijem testo u pravougaonik da bude oko 1/2 cm debljine. Rasecemo ga prvo na štrafte pa onda na iste kocke. Na jednoj kocki napravimo izrez kao za džempere i na drugu stavimo džem, pa sve poklopimo i viljuškom pažljivo pritisnemo jedno na drugo i naredjamo na pleh na koji smo stavili papir za pecenje. Pre toga premažemo džemperce ulupanim belancem.

Pecemo 180 stepeni Celzija 10 do 12 minuta, zavisno od vašeg šporeta. Napravimo od sastojaka glazuru i premažemo oko vrata i napravimo male dugmice.

Savet

Ono kad vas dete pita: 'Mama kad eš praviti neke kolae za mene?' Onda ispletete od testa ovako nešto. Nije teško, a deija radost neprocenjiva.