

Jastucici sa džemom od kajsija (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** brašna
- **100 g** putera
- **3** jajeta
- **80 g** šećera
- **2 kašika** mleka
- **1 kašika** kisele pavlake
- **1** limun (rendana kora)
- **100 g** džema od šljiva
- **za posipanje** šećer u prahu

Priprema

Sjedinite brašno, puter, 2 cela jajeta, 1 žumance, malo soli, šećer, mleko, kiselu pavlaku i rendanu koru od limuna.

Rukama umesite testo.

Od testa oklagijom razvucite koru.

Od kore vaditi okrugle forme malo veceg obima.

Na sredinu svake stavite po malo džema, savite na pola i sa viljuškom pritisnite krajeve da se zalepe. Gotove forme reajte u pleh obložen papirom za pečenje.

Pecite na 180 stepeni oko 20 minuta. Kada su gotove pospite šećerom u prahu.

Savet