Palmice ili Prussines



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**brašna
- **400 g**putera
- **300 g**jogurta
- **1 kašicica**soli
- **oko 200 g**kristal šecera

Priprema

Ovo je recept za cuveni slano slatki keks PRUSSIENS ili kod nas se zove palmice ili slonovo uvo. Obicno se sprema od gotovog testa lisnatog, ali ja sam dobila od drugarice recept i za testo i isprobala. U suštini je najbitnije da bude lisnato testo bez kvasca, a recept može koji god imate. Puter i jogurt moraju da budu jako hladni iz frižidera. Pomešati brašno i so pa dodati preko putera. Postepeno dodavati jogurt i brzo rukama mesiti da se ne bi puter onako otopio u rukama od premešavanja. Razviti testo oklagijom na dva prsta debljine i onda pa presaviti oba kraja ka unutrašnjosti da se dodirnu. Ako je testo malo vlažno i lepi se posuti ga brašnom. Tako presavijeno preklopiti na pola. Uviti u samolepljivu foliju i staviti u frižider na 20 minuta. Testo izvadimo iz frižidera, opet razvijemo na pravougaonik debljine jednog prsta ovog puta i ponovimo postupak. Stavimo u frižider opet na 20 minuta. Testo razvijemo na pravougaonik pola prsta debljine koji je ovog puta baš duži. Da napomenem da se trudite da vam širina testa uvek bude jednaka ma kolika je debljina. Samo se dužina povecava. Tako ponovimo još 2 puta. Ukupno 5 puta. Izvadimo testo iz frižidera rastanjimo ga što tanje. Pospemo ga kristal šecerom i obe strane uvijamo što sitnije ka sredini testa. Papir za pecenje takoe pospemo kristal šecerom oko 100 gr. Poreamo u pleh na papir ali da ima razmaka. Peku se na 180 stepeni 15 minuta pa se okrenu i peku sa druge strane još 10 minuta. PRIJATNO!!!

Savet