

Džempercici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **3 kašike** šecera
- **50 ml** ulja
- **3** jajeta
- **2 kesice** vanilin šecera
- **300 ml** mleka
- **malo** pekmeza od šljiva
- **malo** pekmeza od kajsija
- **malo** šecera u prahu
- **par kapi** prehrambene boje

Priprema

Pomešati brašno, prašak za pecivo, šećer, ulje, mleko dva žumanceta i jedno belance, umesiti testo. Razvuci testo debljine 5 mm pa ga iseci na pravougaonike. Svaki drugi premazati pekmezom, a onaj koji nema pekmez iseci mali trougao da izgleda kao kragna pa poklopiti preko pravougaonika sa pekmezom. Rubove pritisnuti viljuškom. Premazati džempercice umucenim jajetom pa ih staviti da se peku oko 15 minuta. Izmutiti jedno belance pa dodati šećer u prahu i prehrambenu boju. Ukrasiti džempercice, napraviti im kragnu i dugmad.

Savet

Džemperii pravljene po Dubravkinjoj ideji, hvala Dubravka na ideji.