

Leptirici šarenici



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **250 g** margarina
- **100 g** šecera
- **1** jaje
- **1/2** limuna - rendana korica
- **4-5 kašika** limunovog soka
- **1 ravna kašica** praška za pecivo
- **1 kesica** vanilin šecera
- **50 g** šecera u prahu
- **50 g** čokolade

Priprema

okoladu otopiti i ostaviti sa strane da se prohladi. Brašno prosejati u dubljem sudu, pa mu dodati šecer u prahu i običan šecer, jaje, rendanu koricu limuna, prašak za pecivo, vanilin šecer, margarin i limunov sok. Umesiti glatko testo (potrebno je malo više vremena mesiti da se svi sastojci lepo povežu)- ukoliko je suviše retko dodati još malo brašna.

Dobijeno testo podeliti na četiri jednake loptice- dve ostaju bele, a u druge dve dodati otopljenu i prohladnu čokoladu i lepo umesiti.

Ostaviti testo oko 5-10 minuta da malo odmori, pa zatim razvuci jednu svetlu koricu, a preko nje tamnu koricu. Uviti cvrsto u rolat.

Postupak ponoviti i sa preostalim lopticama, samo obrnutim redosledom - prvo razvuci crnu koricu, a preko svetlu. Takoe uviti u rolat.

Rolate spojiti, tako da im ivice budu okrenute ka gore i ostaviti oko 10-15 minuta u zamrzivac.

Izvuci ih iz zamrzivaca i seci na oko 1 cm debljine. Na sredini ih lepo pritisnuti da bi se oblikovala krila leptira. Sloziti ih na pleh oblozen pek- papirom i peci u prethodno zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 20 minuta.

Savet

Izuzetno lepi i dekorativni keksii, posebno interesantni mališanima.