Školjkice sa pekmezom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g**margarina
- **150 g**secera
- **1** jaje
- **1**žumanjak
- **600 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **malo**mleka

Za fil:

- pekmez

Priprema

Umutiti margarin sa jajima i šecerom pa dodati malo mleka (oko 1/2 dl), zatim dodati brašno sa praškom za pecivo i umesiti testo. Testo umotati u foliju i ostaviti u grižider oko sat vremena. Rastanjiti testo, na blago pobrašnjenoj radnoj površini i vaditi krugove modlom ili vinskom cašom. Na svaki krug u sredinu staviti pekmez i preklopiti. Krajeve dobro pitisnuti. Ako nemate modlu krajeve pritisnite viljuškom. Ja sam ih modlom zatvarala. Na tepsiju staviti papir za pecenje, poredati školjkice i peci na 180 stepeni.

Savet