

Menaž polumeseci



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **75** gmargarina
- **50** gšecera
- **1/2** kesicepraška za pecivo
- **1** jaje
- **oko 250** gbrašna
- Za umanjanje polumeseca:
- **200** gcokoladne glazure

Priprema

Za testo: U odgovarajuću posudu staviti brašno, dodati omekšali margarin, šefer, jaje i prašak za pecivo te umesiti testo. Ostaviti sat vremena da odstoji u frižideru.

Nakon toga, od testa uzimati po malo smese, oblikovati polumesce...

... te ih poreati u pleh obložen pek papirom.

Peci na 200 stepeni oko 15 minuta. Gotove polumesce izvaditi iz rerne i ostaviti da se prohlade.

Svaki polumesec umociti sa jedne i druge strane u cokoladnu glazuru, poreati na pek-papir i ostaviti da se glazura stegne...

... te servirati i poslužiti.

Savet

Drage kulinarke moje, druga nedelja Menaž nagradnog konkursa je pred nama - puno sree želim svima vama.