

Puslice sa susamom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 jaje
- 3 kašike šećera
- 3 kašike ulja
- 3 kašike brašna
- 250 g susama

Priprema

Veoma interesantni kolaci koji mogu da stoje, ako volite susam, preporucujem. Ja nisam imala manje kalupe pa sam radila u silikonskim za mafine, ali ako imate manje, radite u njima. Umutiti jaje (malo vece) sa šecerom, pa ostaviti da stoji pola sata, potom dodati ulje i brašno, izmutiti i opet ostaviti da stoji pola sata. Na kraju dodati susam, izmiksati i ostaviti da stoji pola sata. Puniti kalupe ili kašicom stavljati na papir za pecenje i peci oko 30 minuta na 150 stepeni.

Savet