

Margarete



Sastojci

Potrebno je:

- 2 vanilin šecera
- 2 jajeta
- 225 g putera (margarina)
- 125 g prah šecera
- 450 g brašna
- džem od kajsija (za premazivanje)
- prah šecer (pomešan sa 1 vanilin šecerom za posipanje)

Priprema

Rastopiti puter. U ciniju staviti šecer, vanilin šecer i rastopljen puter, pa sve mutiti varjacom, dok se ne dobije fina bela glatka smesa, zatim dodati jaja i još mititi da se sve fino sjedini.

Zatim dodati brašno. Umesiti u glatko testo i zaviti u najlon kesu i ostaviti, najbolje preko noci u frižider.

Testo razviti i vaditi željene oblike. Peci 8 minuta na 180 stepeni. Ohladjene cvetice, mazati dzemom od kajsija, posuti prah šcerom i jednom kesicom vanilin šecera. Prijatno!