Školjkice sa džemom



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g brašna
- 1 kašicica soli
- 5 kašika ulja
- 1 margarin
- džem po izboru
- prah šecer (za posipanje)
- 1 žumance (za premazivanje)

Priprema

Zamesiti testo od brašna, soli, ulja i vode, da se dobije srednje tvrdo testo. Razviti testo u koru i premazati trecinom margarina. Presaviti testo odozgo, odozdo i sa strane u mali pravougaonik. Ostaviti testo oko pola sata u frižideru. Tako uraditi još dva puta.

Razviti testo u koru debljine 0,5 cm i modlicom vaditi krugove. Na jednu polovinu kruga, staviti malo džema i preklopiti.

Poreati u podmazan pleh, pemazati žumancetom i peci.

Peceno posuti prah šecerom.