

Luftike



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g prah šecera
- 200 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 200 g mlevenih pecenih lešnika
- 200 g margarina
- prah šecer (za valjanje)

Priprema

U ciniju pomešati brašno, prah šecer, prašak za pecivo i mlevene lešnike, pa dodati margarin, koji je sobne temperature, iseckan na kockice.

Sve sastojke dobro umesiti sa rukom 10-ak minuta.

Modlice u raznim oblicima, ali plice, podmazati sa uljem, pa svaku puniti, do pola sa testom.

Rernu prvo zagrejati na 220 C, smanjiti na 150 C, pa staviti da se peku luftike 20 minuta.

Kada se prohlade, uvaljati ih u prah šecer.