

## *Slatke perece*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 30 g maslaca
- 1 jaje
- 50 g šecera u prahu
- 1,2 dl slatke pavlake
- 180 g brašna
- 1 ulupano belance

#### **Za posipanje:**

- 6 kašika šecera u prahu

### **Priprema**

Ulupati maslac, jaje, šecer u prahu i slatku pavlaku. Dodati brašno i umesiti glatko testo. Pokriti ga i ostaviti u frižideru barem pola sata. Komadice testa oblikovati u perece, pa ih porežati na namazan i brašnom posut pleh. Perece premazati belancem i peci na 200°C dvadesetak minuta.

Ohlažene perece posuti šecerom u prahu.