

Jastucici



težina: **srednje**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **200 g** margarina
- **1** vanilin šećer
- **4** žumanca
- **2 dl** pavlake ili milerama

Za fil:

- **4** belanca
- **80 g** sitnog šećera
- **200 g** mlevenih oraha
- **100 g** suvog groža

Priprema

Zamesiti glatko testo, praviti kuglice velicine oraha (oko 50 komada) te ostaviti u frižider da prenoci.

Sutradan tanko razviti svaku kuglicu, na sredinu testa staviti malo fila te saviti kao pismo, okrenuti prema dole, poreati u podmazan pleh.

Peci oko 15-20 minuta na 200 stepeni.

Fil: Izlupati belanca sa šećerom, dodati mlevene orahe i suvo grože. Pecene kolace posuti šećerom u prahu.

Savet