Slatka pisma



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **1**jaje
- **1**žumance
- **50 g**margarina
- **oko 300 ml**toplog mlijeka
- **prstohvat**soli
- **4 kašike**šecera
- **1 vrecica**instant kvasca

Ostalo:

- **za filovanje**marmelada, džem, nutella
- **za posipanje**prah šecer

Priprema

U brašno dodati so, šecer, instanta kvasac, pa promiješati. Dodati umuceno jaje+1 žumance. Otopiti margarin, pa dodati u brašno. Zatim sa toplim mlijekom zamijesiti tijesto. Pokriti i ostaviti da se udvostruci. Na pobrašnjenoj podlozi razvaljati tijesto, pa sjeci na 12 kvadrata. U sredinu svakog kvadrata staviti marmeladu, džem ili nutellu, po ukusu.

Zatim preklopiti suprotne krajeve kvadrata, pa prstima slijepiti ivice, kako fil ne bi iscurio van. Tako oblikovana pisma reati u margarinom premazan pleh.

Ostaviti još 10-tak minuta pokriveno, dok se pecnica ne zagrije na 200 C. Ubaciti u pecnicu pa peci prvo na 200, pa na 180 C dok ne porumene.

Gotova "pisma" posuti prah šecerom, pa poslužiti.

Savet

Idealna su uz kafu, aj...