

Slatki trouglovi



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** gmekog brašna
- **1** dlulja
- **1** kašicicasoli
- **2,5** dlmlake vode
- **250** gmargarin
- džem ili marmelada

Priprema

Od brašna, ulja, soli i mlake vode umesite glatko testo. Razvuci ga oklagijom, premazati trecinom margarina, preklopiti na pola i ostaviti 30 minuta u frižideru. Postupak ponoviti još dva puta. Testo ponovo razvuci oklagijom. Iseci ga na kocke, na svaku naneti džem ili marmeladu i preklopiti tako da se dobije trougao. Trouglove poslagati u podmazan pleh i peci 20-25 minuta u rerni prethodno zagrejanoj na 220 stepeni. Kada se ohlade posipati šecerom u prahu.

Savet