

Brze lisnate rolnice



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Za testo:

- **250 g** margarina
- **1** jaje
- **1** ~~caša~~ kisele pavlake
- **1** prašak za pecivo
- **oko 500 g** brašna

Za posipanje rolnica:

- **200 g** šećera u prahu
- **1** vanilin šećer

Za punjenje:

- **po potrebi** marmelada od šljiva ili kajsija

Priprema

Zamesiti testo od navedenih sastojaka. Testo dobro izraditi i ostaviti da stoji 1 sat na hladnom mestu. Testo razvaljati debljine 1/2 cm i seci na kvadrate. Na svaki kvadrat staviti malo marmelade i uviti u rolnicu. Peci i pecene uvaljati u šećer u prahu i vanilin šećer.

Savet