

Šecerpare



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **2 kašike** griza
- **150 g** putera
- **100 g** šecera u prahu
- **3** jajeta
- **1/2** praška za pecivo
- **1** vanil-šecer

Šerbet:

- **900 g** šecera
- **1** l vode
- **1** limun, sok

Priprema

Pomešati suve sastojke, otopiti puter, izmutiti jaja, pa zamesiti glatko testo. Kad se odvaja od suda, dobro je umešeno. Nauljenim rukama kidati komadice velicine oraha, spljostiti me?u dlanovima i re?ati u podmascen pleh. Paziti da su dovoljno udaljene jer narastaju. Peci na 180-200 stepeni dok ne porumene. Za to vreme skuvati šerbet. Hladne šecerpare preliti toplim sirupom. Ukrasiti suvim grož?em i kokosovim brašnom.

Savet

Po želji, može se ukrasiti mljevenim orasima, lešnicima, pistažijem...