

## **Kikiriki perece**



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **500** g pšeničnog brašna
- **200** g putera
- **100** g mlevenog kikirikija
- 2 žumanca
- 1 jaje
- 1 prašak za pecivo
- 2 belanca
- **po potrebivode**
- **po potrebitoli**

### **Priprema**

U posudu stavite brašno, prašak za pecivo, rastopljeni puter, jaje i dva žumanca, mleveni kikiriki (deo ostaviti za posipanje) i ako je potrebno dolivajte vodu kako bi umesili glatko testo (oko 1,5 dl vode).

Ostavite testo da odstoji 20 minuta.

Razvite ga oklagijom na debljinu od 1 cm, vadite perece modlicom.

Reajte u tepsiju obloženu papirom za pecenje.

Svaku perecu premažite umucenim belancetom i pospite mlevenim kikirikijem. Posolite po ukusu.

Perece pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok ne porumene (otprilike 30 minuta).

## **Savet**