

Leptirici



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **300 g** margarina
- **200 g** šecera
- 2 jajeta
- **1 kašika** korica limuna
- **8-9 kašika** limunov sok
- 2 vanilin šecera
- **1 kačica** prašak za pecivo
- **100 g** kakaoa
- **100 g** prah šecera

Priprema

Od svih navedenih sastojaka umesiti glatko testo, podeliti ga na cetiri loptice. Dve ostaju bele, a u druge dve umesiti po 50 g kaka. Ostaviti testo oko 5 minuta da odmori, zatim razvuci jednu belu koricu, pa preko nje jednu tamnu koricu. Uviti cvrsto u rolat. Postupak ponoviti i sa preostalim lopticama samo sada prvo razvuci crnu pa belu. Rolate spojiti da im ivice budu okrenute na gore i ostaviti u zamrzivac 10 minuta. Izvaditi ih iz zamrzivaca i seci ih na 1 cm debljine, dobro ih na sredini pritisnuti da oblikujete krila leptira. Poslagati ih na pleh obložen pek papirom i peci u prethodno zagrejanj pecnici na 180C 10-15 minuta. Pecene posuti prah šecerom. PRIJATNO!!!

Savet