

Slatke cimet perece



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1jaje
- **200 g**šecera u prahu
- **1 kesic**avanilin šecera
- **1 kesic**apraška za pecivo
- **1 kašicic**acimeta
- **po potrebim**eko brašno
- šecer u prahu - za posipanje
- **250 g**margarina

Priprema

Penasto umutiti margarin sa 100 g šecera u prahu. Dodati jaje, vanilin šecer, ostatak šecera u prahu i cimet. Dodavati brašno dok se ne dobije glatko testo (kao za vanilice), koje se odvaja od ruku. Razvuci testo oklagijom na debljinu oko 5-7 mm, pa modlom vaditi perece. Slagati ih u pleh obložen papirom za pecenje. Peci u rerni koju smo zagrejali na 160°C, oko petnaest minuta. Treba da ostanu bele. Vruce posuti šecerom u prahu.

Savet