

Vazdušasto pecivo sa sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 l vode
- 150 g margarina
- 300 g brašna
- 1 kašičica soli
- 1 prašak za pecivo
- 4 jajeta
- 300 g sitnog sira

Priprema

Sipaj vodu u šerpu i stavi na šporet da provri. Kada voda provri ubaciti margarin i so. Mešati da se margarin otopi.

Šerpu sa otopljenim margarinom skloniti sa šporeta i sipati brašno.

Dobro izmešati varjačom, da se napravi lopta od testa i ostaviti da se ohladi.

U ohlaeno testo dodavati jedno po jedno jaje...

... i mutiti mikserom da se jaja sjedine sa smesom.

Zatim dodati sir i prašak za pecivo. Sjediniti.

Testo stavljati u špric za tulumbe...

... i istiskivati ga u pleh, preko pek papira.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 190 stepeni. Prijatno.

Savet