

## ***Friands sa jagodama***



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 belanceta
- 80 g putera
- 80 g šecera
- 1/2 šolje brašna
- 1 kašika rendane korice od limuna
- 1 kašika meda
- 3 velike jagode
- malo šecera u prahu

### **Priprema**

Pripremimo sastojke:

Prvo umutimo belanca i šecer, pa dodamo omekšani puter. Uspemo prosejano brašno, izmešamo, pa dodamo med i koricu od limuna.

Sipamo u manji pleh (6 komada) za mafine i u svaku pritisnemo pola jagode u testo.

Pecemo na 185 C, 15 minuta.

Pre posluženja sipamo šecer u prahu.

## Savet

Testo bude malo guše nego kada pravimo palainke. Naravno umesto jagoda možete koristiti i druge vrste voa. U receptu nema mleka, a belance ga ini vrlo mekim i sonim.