

Školjke sa pekmezom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** putera
- **500 g** brašna
- **1** kvasac
- **100 g** šecera
- **200 g** šecera u prahu
- **150 ml** vode
- **mala teglica** pekmeza od kajsije

Priprema

Staviti kvasac u toploj vodi da uskisne. Zatim ga dodati brašnu, dodati ostatak vode, šećer i puter. Umesiti testo i ostaviti na toplom mestu da naraste.

Kad je testo naraslo razviti ga debljine 1 cm. Modlom vaditi krugove, na sredini staviti kašičicu pekmeza, pa ih preklopiti.

Poreati u tepsiju, pa ostaviti da odmaraju 10 minuta. Nakon toga staviti da se peku u zagrejanoj rerni.

Savet