

Brze integralne lepinjice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **dl** integralnog brašna
- 1 **dl** pšenicnog brašna
- 1 **dl** heljdinog brašna
- 1 **kašičica** sode bikarbone
- 1/2 **kašičice** soli
- 1 **kašika** maslinovog ulja
- 1 jaje
- 2 **dl** jogurta

Priprema

Pleh staviti u rernu i zagrijati na 200 C. Od navedenih sastojaka napraviti tijesto.

Zagrijan pleh izvaditi iz rerne i obložiti papirom za pečenje. Kašikom vaditi tijesto, oblikujući lepinjice željene veličine (ja sam radila 4 veće).

Vratiti pleh u rernu i peći 10-tak minuta. Pecene lepinjice prekriti čistom krpom, pa nakon 10-tak minuta poslužiti.

Savet