

oko paketic



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za svetlo testo:

- **100 g** putera
- **100 g** kristal šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1** jaje
- **250 g** brašna

Za tamno testo:

- **100 g** putera
- **100 g** kristal šecera
- **1** vanilin šecer
- **100 g** otopljene **Menaž** čokolade
- **270 g** brašna

Za posipanje paketica:

- **50 g** šecera u prahu

Priprema

Priprema svetlog testa: Umutiti omekšao puter sa šecerom i vanilin šecerom. Kada se fino sjedinilo dodati jaje, zatim dodati brašno i sve to oblikovati u loptu. Loptu uviti u pvc foliju i ostaviti u frižider da se odmara 1 h.

Priprema tamnog testa: Umutiti omekšao puter sa šecerom i vanilin šecerom. Kada se fino sjedinilo dodati jaje,

istopljenu Menaž cokoladu, zatim dodati brašno i sve to oblikovati u loptu. Loptu uviti u pvc foliju i ostaviti u frižider da se odmara 1 h.

Ohlaeno testo izvaditi iz frižidera staviti pvc kesu, pa lagano prvo razviti svetlo testo na 1 cm debljine, a 2 cm širine. Tako isto na pvc kesi razviti i tamno testo i iseci na 1 cm debljine, a 2 cm širine.

Isecene trake staviti jednu na drugu i iseci u obliku paketica. Od testa iseci manje trake i uviti oko paketica. Paketice složiti na pek papir, ali napraviti razmak izmeu njih. Paketice peci na 180 stepeni 17 minuta. Prohlaene paketice posuti sa šećerom u prahu. Prijatno!

Savet