

Lokumi



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 belanca
- 3 male šoljice od 50 mlšecera u prahu
- 250 gputera
- 3 male šoljice od 50 mlulja
- 100 gkokos brašna
- 1 kesice praška za pecivo
- 1 kesica vanilin šecera
- 600 gbrašna T-400

Za posipanje:

- 50 gšecera u prahu
- 1 kesica vanilin šecera

Priprema

Belanca umutiti sa šecerom u prahu i vanilin šecerom u cvrsto šne. Dodati omekšao puter i sve fino sjediniti. Dodati ulja, promešati, pa dodati kokovo brašno. Brašno pomešati sa praškom za pecivo i lagano dodati u prethodno umucenu smesu. Umesiti fino glatko testo. Od testa kidati manje loptice i rukama praviti male valjke - lokume. Lokume reati u tepsiju na pek papir. Napraviti razmak izmeu lokuma da se ne zalepe. Peci na 160 stepeni 25 minuta. Pecene lokune ohladiti pa ih valjati šecer u prahu pomešan sa vanilom.

Savet