

Studentski prsti



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kutija lokuma (ratluk) 500 g
- 250 g masti (ako ne zamenite je sa 250 gr neslanim puterom ili margarinom)
- 250 g masla za jelo
- 1 kesica praska za pesivo
- 800 g brašna

Priprema

Od navedenih sastojka zamesite testo. Napravite koru od koje cete seci kvadrate i u svaki kvadrat stavite po jedan lokum (ratluk). Zamotajte tako da krajevi budu unutra.

Namazite pleh i poreajte kolacice. Ispecite na umerenoj temperaturi dok ne zarumene.

Kad se ispeku pospite ih sa šecerom u prah. Temperatura pecenja 150 C.