

Banini (14)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** brašna
- **200 g** putera
- **100 g** šecera u prahu
- **100 g** kokosovog brašna
- **1** jaje
- **1 kašičica** praška za pecivo
- džem (po želji)

Priprema

Brašno prosejite dodajte prstohvat soli i prašak za pecivo. Sve promešajte. U brašno dodajte omekšali puter, šecer u prahu i kokosovo brašno. Zamesite cvrsto testo uvijte u celofan i ostavite u frižideru najmanje pola sata. Izvadite iz frižidera i od smese pravite male kuglice, velicine manjeg oraha. Svaku kuglicu dlanovima lagano pritisnite (spljoštite). Drvenom varjačom napravite malo udubljenje u sredini, i u svakom stavite po malo džema po želji. Džem treba da je gušći da prilikom pečenja ne bi iscureo. Pecite u zagrejanoj rerni na temperaturi od 180-200 stepeni 15 minuta.

Savet