

Poderane gace (listici)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** brašna
- **1** jaje
- **20 g** margarina
- **100 g** šećera u prahu
- **malosoli**
- **1** limun - rendana korica

Za posipanje:

- **malo** šećera u prahu

Priprema

Mikserom mutiti brašno, jaje, margarin, šećer u prahu i malo soli. Dodati rendanu koru od 1 limuna. Nastaviti mešenje rukom.

Razvuci koru pa odseci krajeve da dobijemo ravnu površinu. Koru seci na pravougaonike željene velicine, svaki pravougaonik po sredini zaseci na 3 mesta.

Peci u zagrejanom ulju dok ne poprime zlatno-žutu boju (jako kratko, 1-2 minuta je potrebno da se ispeku sa obe strane). Pecene ih vaditi na ubrus kako bi se ocedio visak masnoce.

Posuti ih šećerom u prahu i poslužiti!

Savet

Brzo, ukusno i jednostavno. Prijatno :-)