

Poderane gace (listici)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150** gbrašna
- 1jaje
- **20** gmargarina
- **100** gšecera u prahu
- malosoli
- **1**limun - rendana korica

Za posipanje:

- malošecera u prahu

Priprema

Mikserom mutiti brašno, jaje, margarin, šefer 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 zaseći 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 :-)