

Menaž polumeseci



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- 75 g margarina
- 50 g šecera
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1 jaje
- oko 250 g brašna
- Za umanjevanje polumeseca:
- 200 g čokoladne glazure

Priprema

Za testo: U odgovarajuću posudu staviti brašno, dodati omekšali margarin, šecer, jaje i prašak za pecivo te umesiti testo. Ostaviti sat vremena da odstoji u frižideru.

Nakon toga, od testa uzimati po malo smese, oblikovati polumesece...

... te ih poreati u pleh obložen pek papirom.

Peci na 200 stepeni oko 15 minuta. Gotove polumesece izvaditi iz rerne i ostaviti da se prohlade.

Svaki polumesec umociti sa jedne i druge strane u čokoladnu glazuru, poreati na pek-papir i ostaviti da se glazura stegne...

... te servirati i poslužiti.

Savet

Drage kuharice moje, druga nedelja Menaž nagradnog konkursa je pred nama - puno sreće želim svima vama.