

Slane kikiriki kuglice (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** brašna
- **250 g** margarina
- **1** jaje
- **100 g** pečenog slanog kikirikija
- **100 g** susama
- **1** kesica praška za pecivo

Priprema

Mikserom umutiti margarin sa žumancem, pa zamesiti sa brašnom i praškom za pecivo.

Oblikovati kuglice i u svaku staviti po jedan kikiriki. Kuglicu valjati u umuceno belance pa u susam i reati u pleh. Peci na 220 stepeni oko 20 minuta, odnosno dok ne dobiju zlatnu boju, u zavisnosti od rerne.

Savet