

Srculenca



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Testo:

- 4 žumanceta
- 240 g margarina
- 200 g šećera u prahu
- 2 kesice pudinga od jagode
- 500 g brašna

Za posipanje:

- 1 kesica vanil-šećera
- po potrebi šećer u prahu

Priprema

U posudi staviti brašno prosejano sa pudingom, omekšali margarin, šećer u prahu i žumanca. Umesiti mekano testo. Rukom razvuci testo, debljine 1,5 cm i vaditi modlama srca. Peci na 180°C 10-15 minuta. Ohlaene posuti šećerom u prahu i vanil šećerom.

Savet