Leopard keksici



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g**brašna
- **1 prstohvat**soli
- **125 g**šecera u prahu
- **125 g**mekog margarina
- **1**jaje

Ostalo:

- **1 velika kašika**kakaa
- **1 mala kašikica**kakaa

Priprema

U zdelu stavite brašno, so, šecer, promešate, dodate jaje, mekani margarin i umesite testo. Testo podelite na 3 dela. 1 veci, 1 srednji i 1 manji deo. Kod mene je bilo: 1 veci 220 gr, 1 srednji 170 gr, 1 manji 110 gr. testa. Meni je bilo dovoljno brašna, moje jaje je bilo manje, a ako je premekano testo, dodajte malo brašna. Veci deo beli, ostaje beo, srednji deo dodati kašiku kakaa, manji deo dodati kašikicu kakaa i sve zamesiti, formirati loptu. Svetlo smee testo(manji) podeliti na 6 delova i napraviti valjak dužine do 22 cm. Poreajte na tacnu i stavite u frižider. Od smeeg dela (srednjeg) napravite 6 loptica i napravite trake dužine 23 cm. širine oko 4 cm. Izvadite iz frižidera svetlo smee, postavite na testo, i obmotajte. Svetlo testo takoe podelite na 6 delova, razvaljajte na dužinu i obmotajte valjak. Uzmite providnu foliju i valjke slažite, prvo 3, pa na ta tri 2, pa 1 valjak. Umotajte u foliju, ja sam i sa alu folijom, i staviti u frižider, minimum 30 minuta (meni je stajalo duže) Rernu upalite na 180 stepeni. Na tepsiju stavite papir za pecenje, izvadite iz frižidera testo i secite oštrim nožem cca 1 cm. Pecite do 15 minuta.

Savet

Kad radite sa testom ne dodajite puno brašna, vrlo malo, i moj savet je kad ponete da slažete valjke na foliju, lagano premažite sa vodom da se zalepi testo. da se ne bi odvajali.