

Kruške u slatkom testu - posno



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**margarina
- **50 ml**ulja
- **100 g**šecera
- **1 komad**limete
- **250 g**brašna
- 2kruške
- **2 kašike**šecera
- **po potrebi**granulisani šecer

Priprema

Sjedinite margarin, ulje i šecer. Viljuškom mutite dok se šecer otopi i masa postane penasta. Dodajte rendanu koru limete i sok od 1/2. Ponovo sve sjedinite. Dodajte brašno i zamesite prhko testo da se ne lepi za ruke. Kruške operite i podelite ih na pola po dužini. Ocistite ih od semena, po dužini napravite nekoliko rezova, pa ih prelijte sokom od 1/2 limete.

Testo podelite na 4 loptice svaku lopticu rukom oblikujte u krušku. Testo treba da bude vece od kruške. Postavite polovinu kruške u testo i krajeve testa obavijte oko kruške. Pleh obložite pek papirom i pripremljene kruške u testu poreajte u pleh. Ako vam preostane testa izrežite cašom vanilice. Kruške pospite šecerom. Pecite u zagrejanoj rerni na 180 stepeni 20-25 minuta. Još tople kruške pospite granulisanim šcerom.

Sacekajte da se ohlade, presecite i poslužite. Uživajte u predivnom ukusu i mirisu.

Savet

Kola je jako ukusan i sutradan, ako preostane. Ako vam list od krušaka pregori, kao meni, možete da ga bacite. Testo na listu je najtanje i brzo pregori.