

Lisnato pecivo sa kruškama



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 table**gotovog lisnatog testa
- **2**vece kruške
- **1 kesica**vanilin šecera
- **2-3 kašike**šecera
- **70 g**suvog groža
- **maloruma**

Još:

- **40 g**mlevenog lešnika
- **40 g**margarina
- **4 kašike**brašna
- **2 kašike**šecera
- **po želji**šecera u prahu

Priprema

Svaku tablu lisnatog testa iseci na po osam pravougaonika (treba da dobijete ukupno 16 pravougaonika). Odmah ih poreati na pleh obložen pek- papirom.

Pomešati šecer i vanilin šecer, pa tom mešavinom posuti svaki dobijeni pravougaonik.

Suvo grože preliti rumom i ostaviti da malo upije tecnost, a zatim ocediti. Kruške iseci na kriške, pa rasporediti

na testo preko posutog šecera. Pored kruški poreati i poneko zrno potopljenog suvog groža.

Pomešati mlevene lešnike i šecer, dodati margarin isecen na kockice i brašno, pa prstima od dobijene mešavine napraviti mrvice.

Dobijene mrvice posuti preko poreanih komadica kruški i suvog groža. Pecivo peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 25 minuta.

Ostaviti da se ohladi, pa posuti šecerom u prahu i poslužiti.

Savet