

Školjkice (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **150** g mekog margarina
- **80** g prah šecera
- **1** jaje
- **1** žumance
- **300** g mekog brašna
- **1** prstohvat soli

Za punjenje:

- **po potrebi** nutela

Za posipanje:

- **po potrebi** šecer u prahu

Priprema

U ciniju staviti jaje i žumance, dodati šecer, so i meki margarin. Sve zajedno dobro umutiti sa mikserom. Dodavati po malo brašna i umesiti prhko testo. Staviti pod foliju i držati sat vremena u frižideru.

Odstojalo testo staviti na radnu površinu posutu sa malo brašna. Razviti testo i modlicom vaditi oblik. Pomocu pocket machine oblikovati male školjkice punjene kremom.

Školjkice slagati u pleh sa pek papirom i peci na 180C kratko da ostanu bele. Ohla?ene školjkice posuti sa malo šecera u prahu.

Savet

Ja sam odmah isprobala svoju nagradu ;) Hvala Recepti jos jednom :D