

Lokumi (2)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Za lokume:

- 250 g margarina
- 4 kašike šećera u prahu
- 2 kašike ulja
- 450 g brašna

I još:

- dosta šećera u prahu

Priprema

Margarin sobne temperature staviti u zdjelu, izmešati sa mikserom, dodati šećer u prahu i ponovo izmešati, dodati ulje i izmešati mikserom, da se dobije homogena smesa. Dodati brašno i zamesiti rukama. Testo podeliti na manje loptice i praviti valjak, seci na velicinu koju želite. Slagati na tepsiju obloženu papirom za pecenje. Rernu ukljuciti na 120 C, staviti tepsiju sa lokumima i oni se trebaju više sušiti nego peci, sve zavisi od rerne, ali sušite ih minimum sat vremena najviše sat i po, oni moraju ostati beli. Vruće lokume uvaljajte u dosta šećera u prahu. Mogu dugo da stoje u zatvorenoj kutiji.

Savet