

Slatke školjkice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g** brašna
- **70 g** šecera
- **1** vanil-šecer
- **200 g** margarina
- **2 kašike** kisele pavlake
- Za nadev:
- **džem (krem)** po potrebi
- Za valjanje školjkica:
- **po potrebi** šecer u prahu

Priprema

U dublju posudu usuti brašno, dodati šecer, vanil-šecer, potom dodati iseckan margarin i kiselu pavlaku te umesiti testo. Ostaviti da odstoji sat vremena u frižideru.

Nakon toga, testo premesiti na pobrašnjenom radnoj površini, razviti oklagijom u veliki krug...

...te okruglom modlom (od mašine za "mini zalogaje" vaditi krugove).

Mašinu za "mini zalogaje" posuti brašnom kako se testo ne bi lepilo, staviti krug, na sredinu staviti po malo džema (ili krema)...

...saviti obe strane, pritisnuti...

...otvoriti i izvaditi školjkicu. Pripreljene školjkice reati u pleh obložen pek-papirom (testo koje ostane višak prilikom vaenja školjkica iz mašine premesiti, rastanjiti i vaditi školjkice). Peci u dobro zagrejanj rerni na 180 stepeni 20 minuta.

Gotove školjkice izvaditi iz rerne, ostaviti ih da se malo prohlade, uvaljati ih u šećer u prahu, servirati te poslužiti.

Savet

Ovom prilikom želim da se zahvalim redakciji portala Recepti.com na nagradi-mašina ukusnih mini zalogaja. Tim povodom, isprobala sam mašinu, odlična je i evo svoj recept delim sa svima vama. Nastavljamo naše divno druženje. Pozdrav svima u redakciji kao i svim korisnicima našeg predivnog portala.