

Slatka peciva



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **200 g**krem sira
- **200 g**mekog maslaca
- **1/2 kašicice**vanila ekstrakt
- **400 g**brašna

Ostalo:

- **2-3 kašike**braon šecera

Priprema

U zdelu stavite meki maslac, krem sir, izmešajte, ekstrakt i brašno, zamesite meko testo. Testo podeliti na 2 dela staviti u foliju i oko 2 sata držati u frižideru da se testo skroz ohladi... Testo razvaljati na pobrašnjenoj podlozi do 5 mm, cašom ili modlom vaditi oblike, ne koristite casu manju p.7 cm... bice baš mali... Krugove testa malo preite sa vodom i uvaljavte u šecer, preklopite na pola, potom u cetvrtine lagano kad su gotovi stisnite da se ne otvore.:) navlažite i umocite u šecer. Pecite na temperaturi oko 200 stepeni dok ne porumene.

Uživajte u finim pecivima :) neko ih zove i balerine. :)

Savet