

Posne bošcice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **350 g** brašna
- **1 dl** piva
- **1 kašika** šecera
- **1 prstohvatsoli**
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **1,5 dl** ulja

Za nadev:

- **200 g** pekmeza (po želji)

Za posipanje:

- **100 g** šecera u prahu

Priprema

Brašno, prašak za pecivo, so, šecer, pomešati. Zatim sipati pivo i ulje, pa sve fino sjediniti da se dobije fino glatko testo. Po potrebi dodati još malo brašna da se testo ne lepi za ruke. Potom uzimati manje komadice testa i oblikovati loptice, pa svaku lopticu rastanjiti rukom i na sredinu staviti po kašicicu pekmeza, pa skupiti krajeve na vrhu tako da izgleda kao mali zavežljaj i reati na pleh preko papira za pečenje. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 180 C oko 15-20 minuta da blago zarumene. Gotove posuti šecerom u prahu. Prijatno!!!

Savet