

## **Lokumi (3)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250** gmargarina
- **2** kašikeulja
- **80** gšecera u prahu
- **3** kesicevanilin šecera
- **100** gmlevenih oraha
- **330** gbrašna
- **po potrebi**šecer u prahu

### **Priprema**

Izmutiti mikserom margarin, vanilin šecer i šecer u prahu. Dodati ulje i mutiti još malo. Zatim iskljuciti mikser pa dodati mlevene orahe, dodavati postepeno brašno i umesiti testo.

Testo podeliti na 6 delova. Od svakog formirati dugacak valjak. Svaki valjak iseckati na jednake male valjcice.

Poredjati ih u tepsiju pa staviti u rernu da se suše 50-60 minuta na 125 stepeni. Kada su gotovi, još vruce lokume uvaljati u prah šecer.

### **Savet**