

Lisnati pužici (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan**jesvežeg lisnatog testa
- **3 kašika**maka
- **1 kašika**kokosovog šecera
- **1/2 kašika**cecimeta

Priprema

Sigurno ste primetili da volim mak. :) pa evo jednih brzih kolacica, ono kad vam se najave gosti, a vi nemate ništa slatko kod kuće. Kupila sam sveže lisnato testo, 275 gr. koje je već razvaljano, umotano u rolnu. Moj posao je bio da ga odmotam, pospem sa makom, šecerom, cimetom, malo cvršće uvijem. Može i labavije, ali ja nisam htela da mi se razlete. :) takvo je lisnato, vole da promene malo oblik ;) Rezati do 2 cm i slagati u tepsiju. Malo popraviti, da bude lepši krug. Pekla na 200 stepeni oko 20 minuta. Na neke sam stavljala galzuru od šecera, a neke posula sa mljevenom vanilom. Ma nema greške kad je lisnato testo, slatko ili slano, super je i svi zadovoljni. :)

Savet