

Jastucici sa džemom od šljiva



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **150 g** šećera u prahu
- **100 g** svinjske masti
- **1 kesica** praška za pecivo
- **3** jajeta

I još:

- **100 g** džema od šljiva
- **50 g** crne čokolade
- šećer u prahu (za posipanje)

Priprema

Jaja umutite sa šećerom i dodajte mast. Sjedinite brašno i prašak za pecivo, dodajte jajima i sve promešajte.

Zamesite testo. Ako se mrvi pokvasite ruke. Ako je toplo pa ne može da se mesi stavite testo pola sata u frižider.

Zatim testo razvijte na pobrašnjenoj radnoj površini što tanje. Vecom čašom vadite krugove. Na sredinu svakog kruga stavite malo džema od šljiva i jednu kocku crne čokolade preko džema.

Preklopite testo pa malo rukom pritisnite da se zalepi.

Gotove jastucice reajte u pleh obložen papirom za pečenje.

Pecite u prethodno zagrejanj rerni na 180 stepeni 10-15 minuta.

Gotove jastucice uvaljajte u prah šećer.

Savet