

Romansa (posno)



Sastojci

Potrebno je:

- 3 kašike kisele vode
- 280 g margarina
- 2 kašike kristal šećera
- 3 kašike ulja
- 1 prašak za pecivo
- 350-400 g brašna
- 10 g kvasca
- 100 g sojinog mleka u prahu
- 200 g šećera u prahu
- 30 g kokosa
- 100 g posne čokolade

Priprema

Umutiti 100 g margarina sa 2 kašike šećera, 3 kašike kisele vode, 3 kašike ulja, 1 prašak za pecivo, 10 g kvasca, pa dodati brašno. Sve zamesiti i razviti debljine oko 5 mm.

Vaditi čašicom od rakije krugove i peći na 250 stepeni, oko 10 minuta.

Fil: 180 g margarina umutiti sa 200 g šećera u prahu i dodati 100 g sojinog mleka u prahu.

Sve dobro sjediniti, pa stavljati preko pečenog ohlađenog testa, ali prvo napraviti kuglice radi lakšeg oblikovanja. Oblikovati kao pecurku.

Staviti ih u frižider i kad se ohlade, preliti ih otopljenom čokoladom i posuti sa malo kokosa.