

Posni paketicici



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **55** min

Sastojci

Testo:

- **350 g** brašna
- **100 ml** piva
- **180 ml** ulja
- **1 kašika** šećera
- **1 prstohvat** soli
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **1** limun - narendana kora

Fil:

- **300 g** pekmeza
- **50 g** šećera u prahu
- **1** vanilin-šećer

Priprema

Pomešati brašno, prašak za pecivo i šećer, dodati rendanu koru limuna, so, ulje i pivo. Sjediniti sve sastojke u glatku smesu pa sipati još malo brašna ako je potrebno da se testo ne lepi za ruke. Odvajati male komadice i oblikovati loptice.

Svaku rastanjiti rukom pa na sredini staviti pekmez (po kašičicu).

Skupiti krajeve na vrhu tako da dobijete izgled malog paketica. Paketice porežati na pleh preko papira za pečenje.

Peci u rerni zagrejanj na 180 stepeni oko 25 minuta.

Gotove paketice posuti šećerom u prahu pomešanim sa vanil-šećerom.

Savet