

Posni paketici



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **55** min

Sastojci

Testo:

- **350 g**brašna
- **100 ml**piva
- **180 ml**ulja
- **1 kašika**šecera
- **1 prso**hvatsoli
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1**limun - narendana kora

Fil:

- **300 g**pekmeza
- **50 g**šecera u prahu
- **1**vanilin-šecer

Priprema

Pomešati brašno, prašak za pecivo i šefer, 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 kašicicu).

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

Peci u rerni zagrejanoj na 180 stepeni oko 25 minuta.

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

Savet