

Bosanski lokum



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** putera
- **125 g** šecera u prahu
- **1** vanilin šecer
- **380 g** brašna meko tip 400

Priprema

250 g putera, sobne temperature umutiti sa 125 g šecera u prahu, dodati 1 vanilin šecer. Polako umešati 380 g mekog brašna tip 400. Dobijeno testo podeliti na 2 dela. Od svakog testa napraviti duži tanji valjak. Iseci na manje valjčice. Složiti u tepsiju na pek papir. Lokumi se suše u rerni na 120 stepeni 40 minuta. Tople lokume uvaljati u prah šecer kiji je zamirisani vanilom. Ja sam u prah šecer dodala suva zrnca burbon vanile. Prijatno.

Lokumi mogu da stoje i 6 meseci van frižidera.

Savet