

Bosanski lokumi



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g putera
- 3 kašike ulja
- 400 g brašna
- 150 g šećera u prahu
- 1 vanilin šećer

Ostalo:

- 100 g šećera u prahu za valjanje
- 1 vanilin šećer

Priprema

Umutiti puter sa šećerom u prahu i vanilinom, sipati ulje i postepeno dodajući brašno, umesiti testo. Podeliti ga na nekoliko loptica koje rukama izvaljamo u valjak. Svaki valjak isecemo na dužinu 4 cm i reamo u pleh obložen pek papirom. Pecemo lokume na 120 stepeni oko 40-tak minuta. U zavisnosti od rerne, prilagodimo dužinu pečenja, pazeci da lokumi ostanu beli.

Tople lokume uvaljati u šećer u prahu zamirisani vanilom. Slagati u kutiju.

Savet