

Slatke lisnate kašikice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan** jelisnatog testa
- **po potrebi** prah šecer
- **1 kesica** vanil šecera
- **po ukusu** pekmez

Priprema

Lisnato testo raztanjimo oklagijom na debljinu oko 1 cm stavimo kafenu kašicicu i skalperom oznacimo po testu i secemo.

Reamo na tepsiju obložen pek papirom. Pecemo na 180C oko 10 minuta nesme da se prepeku posto se ondak lome.

Gotove reamo na tanjir pospemo mešavinom vanil i prah šecera u sredinu stavimo pekmez po želji i umacemo.

Savet

Brzo jednostavno, a jako dekorativno i zanimljivo.