

Starinski bosanski lokum



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2,5** šoljebrašna
- **1** šoljašecera
- **1** šoljaotopljenog putera
- prah šecer
- **1** šolja= 250 ml

Priprema

U suvom tiganju, na slaboj vatri, pržiti brašno, da malo potamni. Neprestano miješati, nekih 10-tak minuta. Dodati šecer.

Maknuti sa vatre, pa prelići vrelim, otopljenim puterom. Tijesto dobro izraditi.

Kada se malo prohladi, oblikovati lokume. Redati u pleh, obložen papirom za pecenje.

Sušiti u rerni, na nekih 150 C. Pecene uvaljati u prah šecer!

Savet

Poslužiti uz kafu!