

Polumesec



Sastojci

Potrebno je:

- 125 g margarina
- 1 jaje
- 1/3 belanceta
- 60 g šecera
- 1/2 kesice cimeta
- 1/2 praška za pecivo
- 250 g brašna T-400
- 40 g cokolade za kvanje
- 30 g prepečenog lešnika (seckanog)
- 1 kašika ulja

Priprema

Mikserom umutiti 1 jaje, sa 60 g šecera.

U drugoj posudi mikserom penasto umutiti 125 g margarina. Sjediti u jedno, dodati 1/2 kesice cimeta (2,5 g), zatim postepeno dodavati brašno 250 g i mutiti viljuškom, a pri kraju rukama. Sa brašnom dodati i 1/2 kesice praška za pecivo.

Dobijeno testo staviti u plasticnu kesu, pa onda u frižider 30 minuta.

Dok testo odmara, penasto umutiti 1/3 belanceta, koja ce nam trebati za premaz kasnije.

Nakon toga testo rastanjiti na debljinu 5-7 milimetara i praviti polumesece, secenjem testa cašom šireg obima. Polumesece re?ati u posudu za pecenje, obloženu papirom za pecenje.

Zatim cetkicom premazati polumesece umucenim belancetom. Posuti seckanim lešnikom.

Peci u prethodno zagrejanj rerni na 180 C, oko 10 minuta, u zavisnosti od šporeta.

Peceno prekriti krpom da se prohladi, a zatim svaki polumesec, samo polovinu gornje strane umakati u cokoladu 40 g otopljenu sa 1 kašikom ulja (10 ml).