

Embargo lepeze



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g masti
- 500 g brašna
- 1 šolja za belu kafu belog vina
- 1 prašak za pecivo
- džem za filovanje
- 200 g šecera u prahu
- 1 vanilin šecer

Priprema

Mast dobro umutiti viljuškom, dodati prašak za pecivo i belo vino. Zamesiti testo da bude srednje tvrdoce i dobro ga izraditi.

Razvuci koru debljine 1 cm i modlicom ili cašom vaditi pogacice. Svaku pogacicu filovati džemom i presaviti na pola.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 C oko 20 minuta.

Vruc kolac posuti prah šecerom zamirisan vanilin šecerom.