

Slatke pogacice



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Testo

- **400 g** brašna
- **200 g** masti
- **200 g** šecera
- 4 žumanceta
- 1 rendana kora limuna

Fil

- 4 belanceta
- **200 g** šecera
- 4-5 supenih kašika pekmeza od kajsije

Priprema

Umesiti sve sastojke za testo, dok se ne sjedine, potom razvuci oklagijom na centimetar debljine. Sa manjom kašom napraviti male pločice i to staviti da se peče u rerni na 160 stepeni.

Za fil umutiti belanca dok se ne stvrdnu, dodati šećer i na kraju pekmez. Kad je sve to sjedinjeno, kuvati na pari 20 minuta.

Kad se fil ohladi, namazati jednu stranu malih pogacica, a zatim zalepiti na nju drugu i na kraju staviti na vrh glazuru od čokolade.

Savet