

Domaci ratluk



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1jaje
- **400 g**brašna
- **200 g**maslaca ili margarina
- **150 g**šecera u prahu
- **1 kašicica**ekstrakt ruma
- **po potrebi**šecer u prahu za valjanje

Priprema

Umutiti margarin i jaje, dodavati kašiku po kašiku brašno i šecer i umesiti testo.

Oblikovati kobasice debljine prsta i seci na jednake delove.

Redjati u pleh posut brašnom i sušiti u zagrejanoj rerni na 150 stepeni oko pola sata.

Ostaviti da se ohladi, uvaljati u prah šecer i redjati na tanjir.

Savet

Možete dodati umesto ruma bilo koji drugi ekstrakt, drobljene orahe, lešnik, badem, možete ih bojiti. Meni je ispalo 137 komada od ove mere.