

## **Skones - brze pogacice**



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **480 g** brašna
- **1/2 kašičice** soli
- **2 kašičice** praška za pecivo
- **35 g** šećera
- **125 g** rastopljenog maslaca ili margarina
- **1** jaje
- **2 dl** mleka

### **Priprema**

Uključite rernu na 225 stepeni da se zagreje dok vi budete pripremili testo od gore navedenih sastojaka.

Podelite testo na 14 podjednakih delova i oblikujte loptice.

Možete ih režiati direktno na pleh koji ste obložili pek papirom ili kao što sam ja u pleh za mafine.

Premažite pogacice umućenim jajetom i pecite oko 30 minuta na 225 stepeni, vreme u rerni zavisi od velicine samih pogacica.

Servirajte ih deci za doručak sa omiljenom marmeladom, krem sirom ili eurokremom po vašoj želji.... prijatan doručak

**Savet**