

Madlene



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- 3 jajeta
- 130 g šećera
- 1/4 kašičice soli
- 175 g brašna
- 1/2 kašičice praška za pecivo
- 120 g margarina
- 1 limun - rendana kora

Priprema

Margarin otopiti na laganoj vatri i ostaviti da se prohladi. Jaja umutiti sa šećerom, dodati narendanu koru limuna i brašno pomešano sa pecivom. Na kraju sipati prohladen margarin i pomešati. Posudu pokriti folijom i ostaviti u frižider da odstoji 1 sat. Pleh za projarice premazati margarinom i sipati testo, otprilike 2/3 udubljenja. Vratiti u frižider desetak minuta dok vam se rerna zagreje na 180 stepeni. Peci 10 minuta.

Savet

Po želji možete ih služiti posute prahom šećerom. Prijatno!