

Školjkice sa pekmezom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** margarina
- **150 g** šećera
- **1** jaje
- **1** žumanjak
- **600 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **malomleka**

Za fil:

- pekmez

Priprema

Umutiti margarin sa jajima i šećerom pa dodati malo mleka (oko 1/2 dl), zatim dodati brašno sa praškom za pecivo i umesiti testo. Testo umotati u foliju i ostaviti u frižider oko sat vremena. Rastanjiti testo, na blago pobrašnjenoj radnoj površini i vaditi krugove modlom ili vinskom čašom. Na svaki krug u sredinu staviti pekmez i preklopiti. Krajeve dobro pitisnuti. Ako nemate modlu krajeve pritisnite viljuškom. Ja sam ih modlom zatvarala. Na tepsiju staviti papir za pečenje, poredati školjkice i peći na 180 stepeni.

Savet