

Karamel srca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **125 g** putera
- **250 g** brašna
- **60 g** karamel šecera
- **1** jaje
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Priprema

Umutiti puter šecer i karamel šecer dodati jaje i zatim dodati brašno i prašak za pecivo, umesiti glatko testo i ostaviti u kesu u frižider 1 sat da se odmara, razviti testo pa sa modlom u obliku srca iseci testo. Peci 15 minuta na 180 stepeni. Pre secenja modle umociti u kakao prah. Prijatno.

Savet

Savet modle možete malo pre se?enja umo?iti u kakao prah.