

## Bosanski lokum

:)))



**1** Brasno i 160-170g secera u prahu pomesati. Dodati sneg od 1 belanca i omeksali margarin, pa izmesati rukom dok se ne dobije fino i glatko testo.

**2** Testo podeliti na 4-5 delova, svaki deo rastanjiti debljine prsta (moze i malo deblje) i rezati u zeljenim oblicima.

**3** Lokumcice peci u predhodno zagrejanom rerni na 180C 10-ak minuta, a zatim smanjiti tempetaturu na 140C i peci jos 15-minuta.

**4** Vruce kolacice valjati u prah secer.

### Napomena:

Prijatno

### Sastojci:

brasna 500 gr  
margarina ili maslaca 250 gr  
secera u pragu 250 gr  
belance 1