

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 zagrejanjoj 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