

Domaci,bosanski lokum

Lagani,hrskavi kolacici

1 Jaja i margarin dobro umutiti.

2

3

4 Dodati secer i nastaviti sa mucenjem dok se secer istopi.

Sastojci:

jaja 2

margarina 500 g

ulja 1 soljica

secera 1 soljica

praska za pecivo 1/2

brasna 1 kg

secera u prahu ili kokosovog
brasna 100 g

5

6

7 Zatim postepeno dodavati (kasiku po kasiku) brasno i prasak za pecivo,

8

9 mesiti rukom dok ne pocne da se odvaja.

10

11

12

span style="font-weight: bold">Morate paziti da
testo ne bude tvrdo,da se kolacici ne bi raspadali pri
pecenju.

14

15

16

od umesenog testa,praviti stangle i redjati u pleh.

17

18

19

peci na 200 stepeni,u vec zagrejanj pecnici, samo
toliko da dobiju blede zutu boju.

20

21

22

pecene lokume po zelji uvaljati u secer u prahu ili
kokosovo brasno.

Napomena:

Serviraju se uz caj ili kafu.