

## 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.