

Lažne ledolette



Lisnato tijesto koje to nije, a tako jako podsjeća na njega. Ostavljam recept za 30 komada malenih, ali naravno da možeš raditi i velike i njih često radim za doručak. A zbog ovoga recepta ja ne kupujem lisnato jer je prejednostavno

Sastojci

Tijesto

2dl jogurta

240g brašna

100g maslaca

Na vrh noža praska za peciva

Nadjev

60g linolade

20g mljevenog keksa

Priprema

U brašno sa praskom za pecivo dodaj narezani hladan maslac, utrljaj u tijesto i dodaj jogurt. Zamijesi se za čas i ostavi ga u frizideru dok promijesas nadjev. Linoladu i mljeveni keks promijesas i to je, reci kocke, na svaku kocku stavi pola žličice

nadjeva. Svaki kraj spoji unutra i to je to. Peci na 220 oko 10 minuta i posipaj secerom u prahu