

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.
- 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**
- 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 |

Morate paziti da
testo ne bude tvrdo,da se kolacici ne bi raspadali pri
pecenju.

14

15

16

17

18

19

ci na 200 stepeni,u vec zagrejanoj pecnici, samo
toliko da dobiju bleđu zutu boju.

20

21

22

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

Napomena:

Serviraju se uz caj ili kafu.