

Pereci

Contributed by Vanja
Nedjelja, 22 Travanj 2007

TIJESTO

20 dkg marcipana
22 dkg brašna
10 dkg šećera
10 dkg masla
1 jaje

PRELJEV

10 dkg šećera
sok od jedne naranče
korica naranče

Za tijesto, dobro stuži maslac, dodati šećer i dalje miksati. Zatim dodati jaje i naribani marcipan ijoš miksati. Na kraju dodati brašno te zamjesiti tijesto. Oblikujte perece i pecite ih 10-15 minuta na 180. Za preljev na vatri zagrijte sok od naranče i šećer te premažite pečene kolače i pospite naribanom narančinom koricom. Ostavite da se prosuše.