

Medvedici



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** gmasti
- **200** g šecera
- **1** vanilin šefer
- **1** prašak za pecivo
- **1** dl mleka
- **500** g brašna
- **3-4** kašike kaka

Priprema

U dublju posudu pomešati mast, vanilin šefer i šefer pa penasto umutiti. Dodati prašak za pecivo, brašno i mleko. Sve lepo sjediniti, izruciti na radnu površinu i umesiti glatko testo. Podeliti testo na dva jednakaka dela pa jedan deo umesiti sa kakaom. Testo staviti u frižider da odstoji 30 minuta. Rastanjiti oklagijom oba testa pa pomocu okrugle modle (precnik veće caše) vaditi krugove. Sa manjom okruglom modlom (precnik manje rakijske caše) vaditi krugove i jedan staviti na sredinu veceg kruga da se napravi njuškica, a od drugog kruga napraviti uši tako što se presece na pola. Napraviti male loptice koje će biti oci i nos, a od malog valjkastog dela napraviti usta. Izrezati male mašnice i staviti jednu na uvo medvedica, a drugom staviti ispod brade. Zarejati rernu na 200 stepeni i peci medvedice vodeći računa da ne izgore.

Savet