

Slatki cvjetici



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg**brašna T-400
- **3**jajeta
- **500 ml**mlijeka + voda
- **100 ml**ulja
- **1** kesicakvasca
- **1** kašicicasoli
- **2** kašicicešecera

Za mazanje tijesta:

- **250 g**margarina

Fil:

- **300 g**džema od borovnice

I još:

- **100 g**šecera u prahu

Priprema

Od gore navedeni sirovina zamijesiti tjesto. Ostaviti na toplo da fermentiše. Kad je tjesto fermentisalo, razvuci ga u pravougaonik i nanijeti isjecen margarin. Preklopiti i ponovo razvuci, napraviti dva puta trojku, razvuci i na kraju napraviti cetvorku. Ostaviti da malo tjesto krene i razvuci što tanje. Sjeci na kocke, svaki kraj malo zasjeci i staviti na sredinu džem.

Krajeve spojiti u cvjetic.

Cvjetice stavlјati na pleh koji je prethodno namazan margarinom.

Peci na 220 C oko 20 minuta.

Gotove cvjetice valjati u šecer u prahu. Prijatno!

Savet