

## ***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 kesica** kvasca
- **1 kašičica** soli
- **2 kašičice** šećera

#### **Za mazanje tijesta:**

- **250 g** margarina

#### **Fil:**

- **300 g** džema od borovnice

#### **I još:**

- **100 g** šećera u prahu

### **Priprema**

Od gore navedeni sirovina zamijesiti tijesto. Ostaviti na toplo da fermentiše. Kad je tijesto 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 tijesto krene i razvuci što tanje. Sjeci na kocke, svaki kraj malo zasjeci i staviti na sredinu džem.

Krajeve spojiti u cvjetic.

Cvjetice stavljati na pleh koji je prethodno namazan margarinom.

Peci na 220 C oko 20 minuta.

Gotove cvjetice valjati u šecer u prahu. Prijatno!

**Savet**