

****Školjke* peciva***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- 4 šoljebrašna
- 2 kašikesuvog kvasca
- 1 kašicicasoli
- 1/3 šolješecera
- 1jaje
- 55 gmaslaca (sobne temperature)
- 1 kašicicacimeta
- 1 šoljatople vode

Za gornji sloj:

- 1 šoljabrašna
- 1/2 šolješecera u prahu
- 115 gmaslaca

"Boje" za testo:

- 1 kesicakurkume
- 1 kašicicaslatke paprike
- 1 kašicicacimeta
- 1 kašicicakafe

Priprema

Od navedenih sastojaka zamesiti glatko testo i ostaviti da se odmara. Na slici je priložena šolja kojom sam merila od 250 ml.

Dok se testo "diže", pripremiti gornji sloj. Od brašna, maslaca i šecera umesiti glatko testo. Podeliti na četiri dela i u svako dodati po kašicicu prirodne boje, ili vec po želji, pa zamotati najlon folijom da se ne suši.

Nadošlo testo podeliti na 16 kugli i staviti u pleh obložen pek-papirom. Zatim svako obojeno testo podeliti na 4 kuglice, spljoštiti me u dlanove i postaviti na kugle.

Obojene korice ne moraju biti pravilnog oblika, delovace prirodnije, a ako se testo isušilo, ovlažiti dlanove i obložiti peciva. Napraviti šare po želji. Ostaviti da peciva malo odmore. Pecnicu zagrejati na 190 C, pa peci oko 20-tak minuta.

Savet

Boje koje ete koristiti su vaš izbor, najlepše od svega, što oblik ne mora biti strogo definisan, da bi delovalo što prirodnije, meni je to "sredilo" testo sa kafom, hehe...