Raspukli ružicasti hlepcici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- **1 kašicica**soli
- **1 kašika**šecera
- **1 kašika**suvog kvasca
- **1 šoljica**ulja
- **1** jaje
- **1 kašicica**crvene kolacarske boje
- **275 ml**soka od cvekle

Za premaz:

- **1 kašika**kukuruznog brašna
- **2 kašike**jogurta

Priprema

Prosejati brašno, dodati mu sve sastojke, pa sa toplim sokom od cvekle umesiti glatko testo. Ostaviti ga da odmara.

Narašlo testo podeliti na pet jednakih delova i staviti u pleh obložen pek papirom.

Za premaz umutiti kukuruzno brašno sa jogurtom, pa na svaki hlepcic staviti po kašiku.

Ugrejati pecnicu, za to vreme ce hlepcici odmoriti. etkicom razmazati premaz, ako je potrebno, dodati još. Peci hlepcice 5-10 minuta na 200 stepeni, pa kad premaz popuca, smanjiti temperaturu i peci još 10-15 minuta, što opet zavisi od pecnice.

Savet

Što se tie kolaarske boje, znam da mnogi nisu ljubitelji iste, ali ja sam je dodala isto da testo dobije intenzivniju boju... Naravno da može da se izostavi.