

Lisnata posna srca



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **450-500 g** brašna (tip 400-meko)
- **3 dl**tople vode
- **3 kašike** ulja
- **1 kašikasoli**
- **1 kašicica** šecera
- **1/2 kašicice** kurkume
- **50 g** margarina
- **2/3 kvasca** (u kocki)

Za premazivanje i posipanje:

- **3-4 kašike** posnog majoneza
- **po ukusu** susam

Priprema

U mlaku vodu staviti kvasac sa šecerom i malo brašna i ostaviti da nadoe 10 minuta. Kada kvasac nadoe, dodati ulje, so, kurkumu i polako dodavati brašno dok se ne dobije mekano testo koje se ne lepi za ruke. Testo prekriti suvom krpom i ostaviti da odmori 20 minuta.

Nadošlo testo razviti, narendati margarin i dobro ga premazati. Prekriti ga sa sve cetiri strane da ispadne kocka i ponovo ga razviti.

Vaditi kalupom za kolace srca i reati na pek papir u tepsiju. Premazati majonezom, posuti susam i peci kratko dok ne porumeni na 180 C nekih petnaestak minuta. Prijatno!

Savet

Od testa mogu da se prave kiflice, slane, slatke, jako je ukusno!