

Slatki cvetici



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Za testo:

- 250 ml mleka
- 250 ml kisele vode
- 1 kesica suvog kvasca
- 2 kašike šecera
- prstohvat soli
- po potrebi brašno
- 50 ml ulja
- 3 jajeta

Za nadev:

- 100 g margarina
- 150 g Menaž čokolade
- 3 kašike griza
- 100 g mlevenih oraha
- 3 kašike šecera

Za premaz:

- 1 jaje

Za posipanje:

- šećer u prahu

Priprema

U mlako mleko dodati šećer, 2 kašike brašna i kesicu suvog kvasca pa ostaviti da naraste. U vanglu za mešenje sipati kiselu vodu, sve ostale sastojke, narastao kvasac pa dodavajući brašno umesite glatko testo. Ostavite na toplom da narasta oko 20 minuta.

Pomešajte šećer, griz, mlevene orahe i izlomljenu čokoladu pa umešajte u otopljeni margarin. Lepo promešajte da se svi sastojci sjedine.

Testo podelite na 30 loptica. Svaku lopticu razvucite malo više od veličine prese.

Testo stavite na presu i u sredinu stavite po 1 kašiku nadeva.

Preklopite presu, pritisnite da se testo zalepi i otklonite višak testa.

Cvetice poreajte u pleh, premažite umućenim jajetom i pecite dok ne porumene. Pecene pospite šećerom u prahu. Prijatno!

Savet