

## ***Menaž klovnovi***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **600 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **2 kesica** vanilin šećera sa ukusom ruma
- **1 kašičica** ekstrakta vanile
- **2 kašičice** suvog kvasca
- **300 ml** mleka
- **1** jaje
- **1 šoljica** ulja

### **I još:**

- **1** jaje za premaz
- **80 g** čokolade
- **25 g** bele čokolade
- **malocrvenih** mrvica

## **Priprema**

Prosejati brašno, dodati suve sastojke, promešati, a potom staviti jaje i ulje, pa podlivajući toplim mlekom, umesiti elasticno testo. Ostaviti ga na toplom da se udvostruci. Potom ga istresti na radnu ploču, pa praviti "klovnove" tako što je za svakog potrebno četiri loptice, od kojih je jedna veća, nju rastanjimo oklagijom za lice, druga veća će biti nos, a dve manje obrašćici. Na sredini rastanjene loptice prvo stavimo nos, a sa svake strane manje loptice za obraze. Tako radimo dok ima materijala. Ostavimo peciva da odmore dok se greje

pecnica, a potom premažemo umucenim jajetom i pecemo da fino porumene. Klovnovima iscrtamo oci otopljenom cokoladom, kao i belom, nanesimo malo crne cokolade na nosic i pospemo ga crvenim mrvicama.

## **Savet**