

****Racici****



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **1 kašica** soli
- **2 kašike** šećera
- **1 kašica** ekstrakta vanile
- **2 kašice** suvog kvasca
- **1 šoljica** ulja
- **2** jajeta
- **2 kašika** milerama
- **375-400 ml** mleka

I još:

- **1** jaje za premaz
- **80 g** čokolade
- **nekoliko** karanfilica

Priprema

Prosejati brašno, špatulom ga promešati sa šećerom, suvim kvascem, dodati so, zatim sipati ulje, ekstrat vanile i mileram, jaja ovlaš umuceno viljuškom, a onda podlivajući toplim mlekom. Umesiti testo srednje tvrdoce. Treba da je podatno pod rukom. Ostaviti ga da odmara. Kad naraste, istresti ga radnu ploču, pa odvajati veće loptice, rasuci oklagijom, pa otkidati male komadiće testa i formirati klješta, oci, u koje stavimo po jedan karanfilic, i nožice. Koliko će vam trebati, procenite sami, ja sam, licno radila jednog po jednog racica, a kad mi ostane koji komadic testa, napravim malu pogacicu... Ostaviti ih da odmaraju, a pećnicu ugrijati na 200

stepeni. Premazati ih umucenim jajetom dok fino ne porumene. Otopiti cokoladu, pa iscrtati usta.

Savet