

Menaž zvezda



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**brašna
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašika**šecera
- **1,5 kašicicesuvog** kvasca
- **1 jaje**
- **4 kašikemaslinovog** ulja
- **oko 200 ml**mleka
- **1 vanilin** šecer

I još:

- **80 g**cokolade
- **1-2 kašikeulja**
- **1 kašicicacimeta**
- **1 jaje** za premaz

Priprema

U prosejano brašno staviti so, šecere i suvi kvasac, pa izmešati špatulom. Sipati ulje i umuceno jaje, pa postepeno dodajuci toplo mleko umesiti testo srednje cvrstoce. Ostaviti ga na toplom da se udvostruci. Kad je naraslo, istresti ga na radnu površinu posutu brašnom, pa podeliti na sedam loptica, od kojih ce jedna biti duplo veca od ostalih. Rukama oblikovati valjke.

Tepsiju obložiti pek papirom, pa šest istih valjcica poreati u vidu slova U, oblikujuci krakove zvezde. Još ne spajati vrhove.

Uzimati krajeve jednog valjcica i provlacići ispod drugog, kao kad se plete pletenica, pri tom spajajući vrhove, vidi se na slici...

Od sedme,najvece loptice, formirati valjak pa provlacići ispod vrhova krakova, oblikujuci krug zvezde. Ostaviti da odmori, ugrejati pecnicu na 200 stepeni, pa pred pecenje premazati umucenim jajetom. Peceno pecivo ohladiti, pa premazati cokoladnom glazurom u koju ste dodali malo cimeta, po želji...

Savet