

## Punjene košarice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **350 g** brašna
- **1/2 kašičice** soli
- **1 kašika** šećera
- **1** jaje
- **1 puna kašičica** suvog kvasca
- **1 kašičica** rendane limunove korice
- **1 kašika** milerama
- **80 g** maslaca
- **125 ml** toplog mleka
- **1 kesica** vanilin šećera

### Za punjenje:

- **nekoliko kašika** džema od kajsija
- **nekoliko kašika** džema od šljiva
- **80 g** čokolade

### I još:

- **1** jaje za premaz
- **malo** šećera u prahu

## Priprema

Brašnu dodati so, šećer, rendanu limunovu koru, vanilin šećer i suvi kvasac, promešati, a potom sipati otopljen i prohlavljen maslac, mileram, i podlivajući toplim mlekom umesiti testo. Ostaviti ga da nadoe. Kad je odmorilo, razvuci oklagijom koru, pa vaditi krugove nešto veće od otvora na kalupu za mafine. Svaki komad testa utisnuti u kalup i podići ivice. Staviti nekoliko kašičica džema, ubaciti komadić čokolade, pa dopuniti džemom, pazeci da ostane slobodno od vrha oko pola santimetra. Od ostatka testa vaditi modlom zvezdice i poklopiti njima košarice. Ostaviti da odmore taman toliko dok se pecnica ne ugreje. Premazati ih ovlaš umućenim jajetom i peći da fino porumene. Pecene košarice posuti šećerom u prahu.

## Savet

Nemojte ih prepuniti džemom, kao što sam ja, jer je bilo da su neke košarice malo prelile, pa je bilo žuljanja modle prilikom pranja, he he... Pola košarica sam punila džemom od kajsija, pola onim od šljiva, a vi po želji.. Prijatno!