

ajni cvetici



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **150 g** masti
- **100 g** šecera
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1** vanilin šecer
- **1** jaje
- **3 kašike** hladne vode
- marmelada po želji

Priprema

Penasto umutiti mast, šecer i vanilin šecer. Dodati jaje, prašak za pecivo, brašno i vodu. Masu izruciti na radnu površinu i mesiti sve dok se sastojci ne sjedine u glatko testo. Testo uviti u najlonsku foliju i ostaviti u frižider da odmara 30 minuta. Nakon odmaranja, testo rastanjiti oklagijom i modlicom vaditi oblike. Svaki cvetic stavljati u manje silikonske kalupe tako što sredina cveta ide dole, a rubovi gore. Rernu zagrijati na 180 stepeni i peci cvetice 15-20 minuta, vodeći racuna da ne izgore. Pecene i ohlaene cvetice puniti marmeladom po želji.

Savet