

Medvedici



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** masti
- **200 g** šecera
- **1** vanilin šecer
- **1** prašak za pecivo
- **1 d** mleka
- **500 g** brašna
- **3-4 kašike** kakaa

Priprema

U dublju posudu pomešati mast, vanilin šecer i šecer pa penasto umutiti. Dodati prašak za pecivo, brašno i mleko. Sve lepo sjediniti, izruciti na radnu površinu i umesiti glatko testo. Podeliti testo na dva jednaka dela pa jedan deo umesiti sa kakaom. Testo staviti u frižider da odstoji 30 minuta. Rastanjiti oklagijom oba testa pa pomocu okrugle modle (precnik vece caše) vaditi krugove. Sa manjom okruglom modlom (precnik manje rakijske caše) vaditi krugove i jedan staviti na sredinu veceg kruga da se napravi njuškica, a od drugog kruga napraviti uši tako što se presece na pola. Napraviti male loptice koje ce biti oci i nos, a od malog valjkastog dela napraviti usta. Izrezati male mašnice i staviti jednu na uvo medvedica, a drugom staviti ispod brade. Zarejati rernu na 200 stepeni i peci medvedice vodeci racuna da ne izgore.

Savet