

Novogodišnje drvce



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **30 g** kvasca
- **2 kašike** šećera
- **1 kašika** soli
- **3** vanilin šećera
- **3 dL** mleka
- **50 mL** ulja
- **2+1** jaja

Za premaz:

- **100 g** margarina

Za fil:

- **200 g** mlevenog maka
- **1 dL** mleka
- **100 g** šećera

Priprema

U posudi pomešati brašno, so, šećer i vanilin šećer. Dodati jaja. U mlakom mleku otopiti kvasac, pa dodati predhodnim sastojcima kao i 50 ml ulja. Ostaviti testo da nadoe 30 minuta. U međuvremenu dok testo narasta

pripremiti fil. Otopiti šećer u mleku i kad mleko krene da ključa dodati mak. Ostaviti da se dobro ohladi. Nakon toga testo podeliti na 4 loptice. Prvu razviti u krug, premazati margarinom i naneti ravnomerno hladan fil. Razviti i drugu, prebaciti je preko prve i ponoviti postupak, tako isto postupiti i sa trecom. Na četvrtu ne nanosite fil. Sve četiri razviti u pravougaonik debljine oko 2 cm. Od tog pravougaonika nožem izrezete strelicu u veličini vašeg pleha. Prebaciti je u pleh obložen pek papirom, i ukoso zasecati štanglise veličine 1 cm, (kao na slici) i svaku uviti kao burgijicu. Premazati celu jelkicu umućenim jajetom, a od ostatka testa možete modlicama izrezati neki motiv i postaviti po sredini drvceta. Peci na 200C-20-tak minuta. ****PRIJATNO****

Savet

SRENI PRAZNICI!