

Veseli cvetici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **700 g** brašna
- **250 ml** mleka
- **250 ml** vode
- **100 ml** ulja
- **20 g** kvasca
- **2 kašičice** soli
- **3 kašičice** šećera
- **1 kašika** masti
- **1** jaje

Fil:

- **100 g** čokolade
- **100 g** džema

Priprema

Zamesiti testo od datih namirnica i ostaviti ga da odmori 15 minuta. Zatim iseci testo i oblikovati loptice velicine manje jabuke.

Svaki kolacic razvaljati malo oklagijom i zaseci na 6 delova, ivice povlaciti sa unutrašnje strane oblikujući latice.

Kada smo oblikovali latice i kada je formiran cvetic prebaciti ga u pleh.

Ostaviti testo da odstoji oko 15 minuta.

Zatim svaki cvetic pritisnuti u sredinu drškom od noža ili necim drugim stvarajuci vecu rupicu koju punimo filom.

Kada su cvetici isfilovani pecemo na 200°C oko 20 minuta.

Ispocene cvetice pospemo prah šecerom.

Savet

Na ovaj nain može i slani fil jer je testo i za slane i za slatke isto.