

## ***\*Sladak cvet\****



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **700 g** brašna
- **300-350 ml** toplog mleka
- **100 ml** ulja
- **100 g** šećera
- **1/2 kašičice** soli
- **2** jajeta
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 kašike** suvog kvasca
- **1 kesica** vanilin šećera
- **1** limun (rendana korica)

#### **Za fil:**

- **50 g** šećera
- **150 g** braon šećera
- **2 kašike** čokolade u prahu
- **po želji** cimeta
- **1 kesica** vanilin šećera

#### **I još**

- **oko 200 g** krem-margarina
- **1** žumance (za premaz)
- **malosusama**

- malošecera u prahu (za posipanje)

## **Priprema**

Umesimo testo od navedenih sastojaka i ostavimo da odmori. Potom ga podelimo na šest delova, od kojih je jedan manji.

Od jednog dela razvucemo oklagijom koru, premažemo krem-margarinom i pospemo prethodno spremljenom mešavinom. Malo pritisnemo rukama fil.

Umotamo koru u rolatic. Isto uradimo i sa ostala cetiri veka komada testa.

Od rolatica formiramo prstenove, a od manjeg komada testa valjak.

Pleh obložimo pek-papirom i položimo prstenove, formirajući latice cveta, malo ih pritiskajući u sredini da se spoje.

Latice povežemo valjkom motajući ga gore-dole kroz prstenove.

Latice "cveta" zasecemo nožem, malo prstima šireći krajeve.

Gotovu pogacu premažemo žumancetom, sredinu pospemo susamom i ostavimo da nadože. Pecemo je u zagrejanj rerni da fino porumeni. Još toplu pogacu obilno pospemo šećerom u prahu. Prijatno!!!

## **Savet**