

Deda Mraz od testa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dl** mleka
- **1 dl** vode
- **1** kvasac
- **1 kašika** soli
- **0,5 dl** jogurta
- **1 dl** ulja
- **600 g** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **100 g** griza

I još:

- boja za kolace
- 1 jaje

Priprema

Mleko, vodu, kvasac i kašiku brašna razmutiti, ostaviti da kvasac krene.

U to dodati jogurt i ulje, zatim sve sjediniti sa brašnom, grizom i 1/2 kesice praška za pecivo. Dobro izmesiti i ostaviti da raste.

Poraslo testo podeliti na 4 jednaka dela.

Spremiti pleh sa pek papirom. Svaki deo podeliti na dva, tako da jedan bude veci (lice i brada), a drugi manji od koga pravite kapu, oci, gombicu, nos i brkove.

Deo testa za lice iseckati makazama i uvrnuti u spiralu, kako bi se dobila brada. Kapu, nos i oci.... obojiti bojom za kolace. Premazati žumancetom i staviti da se pece na 200 stepeni, dok lepo ne porumeni.

Gotove Deda Mraze ostaviti da se hlade zatim upakovati.

Savet