

****Žirafa* peciva***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **2 kašičice** suvog kvasca
- **1 kašika** meda
- **oko 250 ml** vode

Za premaz:

- **2-3 kašičice** ječmenog brašna
- **2 kašičice** kakaoa
- **malo** vode
- **1/4 kašičice** suvog kvasca
- **malo** šećera
- **malo** ulja

Priprema

Prosejati brašno, dodati mu sve sastojke, pa dolivajući toplu vodu umesiti elastično testo. Ostaviti da odmori, a potom vaditi komadice testa oblikujući loptice veličine većeg oraha. Napraviti premaz od svih sastojaka, ostaviti da malo odstoji, pa umešati kvasac, i ostaviti još par minuta.

Naneti premaz na svaku lopticu, pa razmazati cetkicom. Ugrejati pecnicu, pa staviti nadošla peciva da se peku. Prilikom pečenja će premaz popucati i napraviti šare..

Savet