

## *Lisnata posna srca*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **450-500 g** brašna (tip 400-meko )
- **3 dl**tople vode
- **3 kašike** ulja
- **1 kašikasoli**
- **1 kašicica**šecera
- **1/2 kašicice**kurkume
- **50 g**margarina
- **2/3** kvasca (u kocki)

#### **Za premazivanje i posipanje:**

- **3-4 kašike**posnog majoneza
- **po ukusu**susam

### **Priprema**

U mlaku vodu staviti kvasac sa šecerom i malo brašna i ostaviti da nado?e 10 minuta. Kada kvasac nado?e, dodati ulje, so, kurkumu i polako dodavati brašno dok se ne dobije mekano testo koje se ne lepi za ruke. Testo prekriti suvom krpom i ostaviti da odmori 20 minuta.

Nadošlo testo razviti, narendati margarin i dobro ga premazati. Prekriti ga sa sve cetiri strane da ispadne kocka i ponovo ga razviti.

Vaditi kalupom za kolace srca i re?ati na pek papir u tepsiju. Premazati majonezom, posuti susam i peci kratko dok ne porumeni na 180 C nekih petnaestak minuta. Prijatno!

## **Savet**

Od testa mogu da se prave kiflice, slane, slatke, jako je ukusno!