

Slatki cvetici



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Za testo:

- **250 ml** mleka
- **250 ml** kisele vode
- **1 kesica** suvog kvasca
- **2 kašike** šecera
- **prstohvatsoli**
- **po potrebibrašno**
- **50 ml** ulja
- **3 jajeta**

Za nadev:

- **100 g** margarina
- **150 g** Menaž cokolade
- **3 kašike** griza
- **100 g** mlevenih oraha
- **3 kašike** šecera

Za premaz:

- **1** jaje

Za posipanje:

- šećer u prahu

Preparacija

U mlako mleko dodati šećer, 2 kašike brašna i kesicu suvog kvasca pa ostaviti da naraste. U vanglu za mešenje sipati kiselu vodu, sve ostale sastojke, narastao kvasac pa dodavajuci brašno umesite glatko testo. Ostavite na toplo da narasta oko 20 minuta.

Pomešajte šećer, griz, mlevene orahe i izlomljenu cokoladu pa umešajte u otopljeni margarin. Lepo promešajte da se svi sastojci sjedine.

Testo podelite na 30 loptica. Svaku lopticu razvucite malo više od velicine prese.

Testo stavite na presu i u sredinu stavite po 1 kašiku nadeva.

Preklopite presu, pritisnite da se testo zapeči i otklonite višak testa.

Cvetice poreajte u pleh, premažite umucenim jajetom i pecite dok ne porumene. Pecene pospite šećerom u prahu. Prijatno!

Savet