Menaž klovnovi



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **1 kašicica**soli
- **1 kašika**šecera
- **2 kesica**vanilin šecera sa ukusom ruma
- **1 kašicica**ekstrakta vanile
- **2 kašicice**suvog kvasca
- **300 ml**mleka
- **1**jaje
- **1 šoljica**ulja

I još:

- **1**jaje za premaz
- **80 g**cokolade
- **25 g**bele cokolade
- **malo**crvenih mrvica

Priprema

Prosejati brašno, dodati suve sastojke, promešati, a potom staviti jaje i ulje, pa podlivajuci toplim mlekom, umesiti elasticno testo. Ostaviti ga na toplom da se udvostruci. Potom ga istresti na radnu plocu, pa praviti "klovnove" tako što je za svakog potrebno cetiri loptice, od kojih je jedna veca, nju rastanjimo oklagijom za lice, druga veca ce biti nos, a dve manje obrašcici. Na sredini rastanjene loptice prvo stavimo nos, a sa svake strane manje loptice za obraze. Tako radimo dok ima materijala. Ostavimo peciva da odmore dok se greje

pecnica, a potom premažemo umucenim jajetom i pecemo da fino porumene. Klovnovima iscrtamo oci otopljenom cokoladom, kao i belom, nanesemo malo crne cokolade na nosic i pospemo ga crvenim mrvicama.

Savet