

## *Zvezdice sa kukuruznim grizom*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **200 ml** mleka
- **2** jajeta
- **1 kocka** kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašika** soli
- **100 ml** ulja
- **200 g** kukuruzno brašno
- **150 g** kukuruzni griz
- **300 g** brašna

#### **Za premazivanje:**

- **150 g** margarina
- **150 g** sira

### **Priprema**

Kvasac rastopite sa mlekom, kašičicom šecera i nekoliko kašika brašna. Promešati varjacom i ostavite 5 minuta da krene kvasac. U odgovarajuću posudu staviti jaja, ulje, so, kukuruzni griz, kukuruzno brašno i sa belim brašnom zamesite glatko testo. Testo pokriti i ostavite da se udvostruci. Nadošlo testo podeliti na 10 delova.

Svaki deo rastanjiti oklagijom do velicine veceg tanjira. Jedan deo premazati margarinom, a drugi sirom i tako naizmenicno svih 10 delova. Poreajte jedan na drugi deo. Zadnja kora se ne premazuje. Od svih delova razviti koru, ali ne tanku, otprilike na oko 1 cm debljine.

Modlom po želji vaditi željene oblike. Ovog puta ja sam koristila modlu u obliku zvezde.

Poreajte ih u plehu koga ste obložili pek papirom. Pustite ih još 10-ak minuta da krenu i peci na 220 C 7-10 minuta u zavisnosti od rerne. Po želji možete napraviti kapkejkove, a i ovako pojedinačni su vrlo ukusni. Uživajte u ukusu. Prijatno!

**Savet**