

Cvetici sa džemom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g**brašna
- **1/2**kvasca
- **3 dl**mleka
- **1**žumance
- **100 g**margarina
- **1 kašicica** soli
- **3 kašike** šecera

Fil:

- **po potrebidžem**

Za premazivanje i posipanje:

- **1**žumance
- **2 kašike** mleka
- **po potrebi** šecera u prahu

Priprema

Izmrviti kvasac u mlako mleko dodati šecer i kašiku brašna pa ostaviti 5 minuta da nadoe. Potom ga preruciti u posudu za mešenje, dodati žumance, omekšali margarin i brašnom (u koje smo dodali malo soli) zamesiti glatko testo. Ostaviti ga da se odmori 40 minuta.

Nadošlo testo premesiti i rastanjiti na 3 mm debljine. Modlom (u obliku cveta, precnika 8cm, (može i manje)) vaditi oblike. Na svaki drugi cvet staviti kašiku džema i latice premazati umucenim belancetom. Preostale cvetove (poklopce) zaseci u obliku krsta i preklopiti cvetove na kojima je džem.

Reati ih u pleh obložen papirom za pecenje. Premazati ih umucenim žumancetom i ostaviti 15 minuta da se odmore. Peci u zagrejanoj rerni na 180 C 10-12 minuta. Gotove cvetice izvaditi na tanjur pa ih premazati mlekom i pokriti krpom.

Prohlaene cvetice posuti šecerom u prahu.

Savet

Ukusne, brze i jednostavne. Prijatno :)