

Slatki paketići



Sastojci

Testo:

- 200 ml toplog mleka
- 1 jaje
- 4 kašike šecera
- prstohvat soli
- 250 g margarina
- 1 kesica suvog kvasca
- 500 g brašna

Fil:

- 100 g suvog grožđa
- 100 g mlevenih oraha
- 50 g rendane cokolade
- 100 g šecera u prahu
- 1 belance
- 1 vanilin šecer

Ostalo:

- 1 belance za premazivanje
- šecer kristal za posipanje

Priprema

U toplo mleko dodati jaje, šecer, margarin isecen na kockice i malo soli. Mešati drvenom varjacom. Odvojiti trecinu brašna i u nju sipati suvi kvasac. U mleko dodavati brašno sa suvim kvascem i mešati varjacom.

Postepeno sipati ostatak brašna, rukom umesiti testo. Pokriti testo krpom i ostaviti na toplom mestu da naraste.

U posudi izmešati sve sastojke za fil. Testo podeliti na dva dela. Radnu površinu posuti brašnom, razvuci testo u oblik pravougaonika debljine 0,5 cm. Seci male pravougaonike, jednu polovinu zaseci nožem na 3-4 mesta, a na drugu staviti kašiku fila. Presaviti na pola i nežno pritisnuti krajeve. Isto ponoviti sa drugom polovinom testa.

Re?ati u podmazan pleh,pokriti krpom i ostaviti na toplom mestu 30-ak minuta. Belancetom premazati paketicе, posuti šećerom i peci u zagrejanoj rerni na temperaturi od 200 stepeni.