

Cvjetici



težina: **srednje**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za tijesto:

- **150** gputera ili margarina
- **1 šolja (200 ml)**prah šecera
- **1**jaje
- **1 šolja**ulja
- **1 kesica**vanilin šecera
- **oko 3 šolje**brašna

i još:

- **1 kašik**kakao praha
- **1 kašik**mlijeka
- **20 g**cokolade za kuhanje

Priprema

Omekšao puter umutiti sa prah šecerom. Dodati jaje, ulje i vanilin šecer, pa sve dobro izmiksati. Postepeno dodavati brašno; da se dobije smjesa, koja se ne lijepi za ruke. Na pobrašnjennoj radnoj plohi, smjesu podijeliti na dva jednaka dijela. U jedan dio dodati kakao umucen sa mlijekom, kao i cokoladu otopljenu na pari. I žuti i tamni dio tijesta razvaljati izme?u prozirne folije (ili, još jednostavnije, u vrecicama), tako da bude oko pola centimetra debljine.

Kalupom ili kažom vaditi oblike, pa svaki prerezati na pola. Tamni dio prerezanog kruga staviti preko svijetlog dijela, pa pažljivo spojiti na prerezanom dijelu; tako da se formira latica cvijeta. Spajati po 4-5 latica, re?ajuci u pleh, obložen papirom.

U sredinu svakog cvjetica staviti lješnjak ili badem. Peci na 180 C, da lagano porumene!

Pecene keksice ohladiti...

...pa poslužiti...

...uz kafu ili čaj!

Savet