

## Slatki cvetovi (2)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **150 g** maslaca
- **1 kašikica** maslinovog ulja
- **1** jaje
- **200 g** šećera u prahu
- **350-360 g** brašna
- **1 kašikica** ekstrakta vanile
- **1,5 ravna kašika** kakao
- **1 kašika** mleka

### Priprema

U zdelu staviti omekšali maslac i šećer i dobro izmutati, dodati maslinovo ulje i jaje i izmutati, potom dodati ekstrakt vanilije i to sve sjediniti sa smesom. Postepeno dodavati brašno, umesiti sve, ja to radim rukama, Kad se dobije fino mekše testo podeliti na 2 dela. U jedan deo testa dodati kakao koji se razmuti sa mlekom i umeša u testo. Na radnu površinu raširite providnu foliju, stavite testo, preko ponovo providna folija i oclagijom tanko razavaljajte. ašom ili modlom vadite krugove, velicinu cvetova odredite sami. Moja čaša je 5,5 cm.. Isto to uradite i sa tamnim testom. Svaki krug prerežite na pola. Pola svetlog i pola tamnog kruga složite jedan na drugi. Na manji komadic folije, stavite polovice i lagano sa folijom savite. Ja sam koristila malo jace kesice za frižider. Za svaki cvetic, treba 5 latica i za sredinu napravite kuglice. Gotove slagati na papir a pecenje, sa vecim razmakom, jer ce se "cvet" rastvoriti. :) Pecite na 170 dok svetli deo blago ne požuti. Ja sam ih malo posula sa šećerom u prahu. Od ostatka testa, napravila sam roladicu, premesila, razvaljala i stavila na tamni deo, beli, urolala, izrezala i ispekla. Meni su se cvetici jako dopali, mislim da može i sa nekim drugim testom, ali ne stavlajte prašak za pecivo. Uživajte u igranju. :)

**Savet**