

## **Zvezda sa eurokremom**



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **500 g**mekog brašna
- **30 g**svežeg kvasca
- **1**jaje
- **1 kašikicasoli**
- **2 kašikešecera**
- **60 ml**ulja
- **1,5 dl**mlake vode ili mleka

#### **Za premazivanje:**

- **oko 8 kašika**eurokrema

### **Priprema**

Ovo je omiljeno kod mojih i cesto radim, radila sam i sa pekmezom i sa eurokremom i sa makom.... sa cimetom, koju god kombinaciju da odaberete odlicno je. Ovo je mera za jednu zvezdu. U zdelu prosejati brašno, dodati šefer, u sredini napraviti udubljenje, sipati mlaku vodu ili mleko i izmrviti kvasac, malo promešati. Znaci sve radite u istoj zdeli. Pokriti sa kuhinjskom krpom i ostaviti da se kvasac aktivira. Potom dodati so, ulje, jaje, zamesiti testo koje se ne lepi za ruke. Testo staviti u zdelu, prekriti sa kuhinjskom krpom i ostaviti na toplom oko 20 minuta. Nadošlo testo prebaciti na radnu površinu. Testo podeliti na 4 dela, 4 lopte. Svaku loptu razvaljati na velicinu plitkog tanjira. Na tepsiju staviti papir za pecenje, staviti prvi krug testa, premazati eurokremom, staviti drugo testo, na prvo, premazati, staviti treće testo, premazati i staviti cetvrti ono se ne premazuje. Uzmete tanji nož i testo presecete na 4 dela, (ali ne do kraja), potom na 8, pa na 16 delova. Za

krajeve uhvatiti sa obe ruke testo i uvrnuti prema van, dva puta, zatim krajeve spojiti i uvrnuti. Gotovu zvezdu premazati sa toplim mlekom, ostaviti na toplom dok se rerna greje na 180 stepeni. Pecite oko 35 minuta. Gotovu zvezdu ukrasite po želji, pospite sa šećerom u prahu i jedite dok je topla. :)

## Savet