

Integralne zvezdice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** integralnog brašna
- **300 ml** mleka
- **200 ml** vode
- **2 kašice** soli
- **1 kašica** šećera
- **100 g** margarina
- **2 kašike** susama
- **1** jaje

Priprema

Izmrviti kvasac, dodati kašičicu šećera pa preliti sa malo mlake vode (od ukupne spremljene kolicine). Ostaviti da nadoe. U posudu za mešenje staviti pola kolicine brašna, dodati so, omekšali margarin, mlako mleko, ostatak vode i nadošli kvasac. Postepeno dodavajući ostatak brašna umesiti testo. Ostaviti na toplom mestu da naraste.

Kada je testo naraslo razvuci ga oklagijom i modlom u obliku zvezde praviti zvezdice. Poreati u tepsiju. Premazati zvezdice umućenim jajetom i posuti susamom. Ostaviti u tepsiji još 15 minuta da odmore, a onda staviti da se peku u zagrejanu rernu oko 30 minuta.

Savet