

Uskršnja farma



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1/2** kockesvežeg kvasca
- **4 kašike** šecera
- **130 ml** ulja
- **1** jaje
- **200 ml** mlakog mleka
- **4 kašike** kokosa

Za ukras:

- **50 g** kokosa
- **po potrebi** marmelada
- **po potrebi** šargarepa barena
- **po potrebi** suvo grožđe
- **po potrebi** žuta boja prehrambena

Priprema

U mlakom mleku razmutiti kvasac sa malo šecera i brašna i ostaviti da nadoe.

Pomešati polovinu brašna sa šecerom i uljem, pa dodati žumanca i kokos.

Dodati nadošli kvasac i postepeno dodavati preostalo brašno dok se ne umesi glatko testo.

Ostaviti testo da nadolje, pa ga podeliti na 30 loptica: 15 vecih za trup i 15 manjih za glavu pilica.

etvrtastu tepsiju obložiti papirom za pecenje, pa poreati 15 vecih loptica za trup praveci razmak.

Umutiti belance, cetkicom premazati svaku lopticu i zalepiti glave manje loptice. Ostaviti pilice da u pleh odstoje oko 15 min, pa peci u zagrejanoj rerni oko 25 min na 180 stepeni.

Za to vreme kokos ofarbati žutom bojom, a marmeladu malo zagrejati.

Gotove pilice ostaviti da se ohlade, pa premazati marmeladompomocu cetkice i posuti ofarbanim žutim kokosom.

Od suvog groža staviti oci, a od barene šargarepe kljunove i kreste.

Savet