

Cvetovi sa džemom



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **30 g** svežeg kvasca
- **2 kašice** šećera
- **1/2 kašice** soli
- **300 ml** toplog mleka
- **80 g** toplog maslaca

Za nadev:

- **po potrebi** džema (po izboru)
- **nekoliko kašica** čokolade u prahu
- **malici** metala

Još:

- **1 žumanac** - za premazivanje
- **po želji** šećer u prahu

Priprema

U toplo mleko umešati šećer i izmrvljen kvasac, pa ga ostaviti da nadoe. U dublji sud za mešenje dodati brašno, malo soli, otopljen maslac i nadošli kvasac. Umesiti glatko testo i ostaviti ga da odstoji oko 40 minuta. Nadošlo testo izruciti na radnu površinu posutu brašnom, premesiti i podeliti na devet loptica.

Svaku lopticu oklagijom razvuci u krug, pa na sredinu staviti po kašicicu džema, malo čokolade u prahu i cimeta. Zatim krajeve skupiti ka unutra(kao ružicu) i formirati lopticu.

Dobijenu lopticu pažljivo rastanjiti u valjak pazeci da fil ne iscure. Oštrim nožem ili pica sekacem zaseci po sredini na desetak mesta, pa umotati kao „ glisticu“, a zatim uviti u krug i formirati oblik cveta. Postupak ponoviti i sa preostalim testom.

Dobijene cvetice reati u pleh obložen pek- papirom. Ostaviti cvetice da još malo narastu dok se rerna zagreva. Pre pečenja ih premazati umućenim žumancetom.

Peci u rerni zagrejanom na 200 stepeni oko 30 minuta, dok lepo ne porumene. Pecene cvetove ostaviti nekoliko minuta da se prohlade. Pre služenja ih posuti šećerom u prahu.

Savet