

Dijamantske pogacice



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 dlmleka
- 40gkvasca
- 1 kašikašecera
- 2jajeta
- 1 kašicicasoli
- 250 gmargarina
- 200 gsitnog sira
- 500 gbelog brašna
- 5 kašikamlevenog lana

Za premaz:

- 1jaje
- 50 gsusama

Priprema

U toplom mleku staviti kašiku šecera i ostaviti da naraste. Istopiti margarin i ostaviti da se prohladi.

U vecoj vanglici umutiti jaja viljuškom, dodati so, nadošli kvasac, prohladjen margarin. Sve izmešati.Dodati sir i lan. Izmešati. Dodavati brašno i umesiti glatko testo.

Testo ostaviti u frižideru da prenoci.

Testo razmesiti na radnij površini oko 2 cm debljine. Modlom vaditi žecjene oblike i redjati u pleh.

Premazati umucenim jajetom i posuti susamom.

Peci na 200 C oko 30 minuta.

Savet

Testo se može podmesiti i ujutru za uvee i obrnuto. Suština je da odstoji u frižideru. To testu daje mekou i rastresitost.