

Moje **cvetne* projice*



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 2 **caše** jogurta
- 1 **caš** ulja
- 18 **kašika** kukuruznog brašna
- 8 **kašika** pšenicnog brašna
- 1 **kašica** soli
- 1 **kesica** praška za pecivo

Priprema

U posudu razbijte jaja, dodajte jogurt i ulje, umutite mikserom ili rucno da se masa lepo sjedini. Dodajte postepeno mešajući 18 kašika kukuruznog brašna. U pšenicno brašno dodajte 1 kesicu praška za pecivo, promešajte da se prašak sjedini sa brašnom. Dodajte brašno i sve sjedinite. Ako želite ovako cvetne projice, potreban vam je silikonski kalup. Njega nije potrebno pre pečenja podmazivati. Kutlacom sipajte dobijenu smesu do 2/3 kalupa. Pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 250 stepeni, posle 5 minuta smanjite temperaturu na 200 stepeni i pecite dok porumene.

Od ovako pripremljenog testa možete ispeci proju u obicnom plehu ili kalupu za hleb. Može se jesti topla i hladna ukus se ne promeni.

Savet