# *Kutija od testa*



težina: **srednje**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **270 g**vode
- **270 g**soli
- **500 g**brašna

## Priprema

Možda poželite da napravite kutiju od testa, za kolacice ili korpu :) stiže Uskrs, a ona može dugo da stoji. Sol staviti u vodu i mešati da se što više otopi, polako dodavati 500 gr brašna i umestiti fino testo. Ukoliko je testo tvrdo da se mrvi,dodati malo vode ima razlike u brašnu. Ovde vam je potrebna jedna kutija u kojoj su bili keksici. Kutiju obložiti alu folijom i premazati alu foliju malo otopljenim maslacem. Razvaljati tanko testo, i krenuti sa oblaganjem kutije testom i ukrasima, za modlu se odlucite sami. Kod mene su smajlici. Uzeti vecu tepsiju i kad je kutija ukrašena naopacke je stavite da se pece na 170 stepeni, poklopac takoe naopacke. Pre nego je stavite u rernu, premažite sve sa razmucenim zumanjkom. Kad je peceno, ostavite da se ohladi. Lagano nožem odvojite ako se zalepilo i izvadite kutiju, potom skinite alu foliju. Ostavite na sobnoj temperaturi. Može godinama da stoji kad se dobro osuši. Punite je sa keksicima.

## Savet