

Cvetici sa pekmezom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Testo:

- **150 g** margarina
- **1** žumance
- **250 g** brašna
- **120 g** šecera
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **2-3 kašika** mleka
- **1 kašičica** rendane limunove kore
- **1 kašičica** esencije vanile

Fil:

- **4-5 kašika** pekmeza od kajsije
- **4-5 kašika** pekmeza od šljive
- **1-2 kašike** šecera u prahu

Priprema

Pomešajte brašno, šećer i prašak za pecivo i u tu smesu utrljajte kockice hladnog margarina, tako da dobijete lepe mrvice.

Smesu povežite umušenim žumancetom i mlekom, zamesite testo, umotajte ga u plasticnu foliju i ostavite u frižideru pola sata. Testo razvijte oklagijom i modlicom vadite cvetice.

Pecite na 180 stepeni oko 10-15 minuta. Pazite da se na prepeku. Pekmezom filujte cvetice i spajajte sa gornjom polovinom. Pospite ih sa šecerom u prahu.

Savet