

Testo sa sirom i uljem i pravljenje figurica

Osnovni recept za maštovite

1 Testo  Jednostavno  Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Tepsija (40 x 30 cm):
papir za pečenje

Testo sa sirom i uljem:

150 g švapskog sira ili kisele pavlake
100 ml mleka
100 ml jestivog ulja npr. suncokretovo
80 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
1 prstohvat soli
300 g pšeničnog brašna
1 kesica Dr. Oetker Praška za pecivo

Dodatno:

1 žumance
1 kašika mleka

1 Priprema:

Zagrejte rernu. Obložite tepsiju papirom za pečenje.

2 Testo sa sirom i uljem:

Sir (ili pavlaku), mleko, ulje, šećer, vanilin šećer i so sipajte u činiju, mikserom (nastavi za mešenje) preradite u glatku smesu. Pomešajte brašno sa praškom za pecivo i prosejte u činiju, kratko mutite najmanjom brzinom, potom najvećom brzinom (ne mesite predugo, da se testo ne bi lepilo). Pospite testo brašnom i izvadite iz činije i na radnoj površini pomoću oklagije razvijte na debljinu od oko ½ cm. Po želji isecite motive i figure modlicama ili ih napravite sami. Stavite figure/motive na papirom za pečenje obloženu tepsiju i premažite ih žumancetom umućenim sa mlekom.

Temperatura rerne otprilike 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C

Nivo rerne: donja

Savet:

- Peciva od testa sa sirom i uljem su najlepša kada su sveža. Međutim, možete i da ih zamrznete, u tom slučaju ih odledite u pakovanju.