

Prhko-lisnate kosarice



Sastojci za 10 košarica

200g brasna tip 550

50g maslaca

150g svježeg sira

5 g praska za pecivo

1 zlicica soli

1 jaje

Priprema

Prosijanom brašnu dodati sol i prašak za pecivo. Promijesati i dodati hladan maslac 30g.

Utrljati u brašno i dodati sir i jaje(ostaviti si malo jaja za premaz da ne trebate dodatno razbijati jaje).

Zamijesiti rukom, ako se ne spaja kako treba dodati žlicu hladne vode.

Razvaljati i premazati sa preostalom količinom maslaca. Preklopiti u kvadrat, razvaljati. Smotati kao strudlu i razvaljati ponovno i sklopiti u kvadrat. Ohladiti 15 minuta. Razvaljati i čašom vaditi krugove. 10 krugova ostaviti cijele a drugima vaditi rupu van. Premazati vodom i spojiti. Premazati onim jajem i staviti neke sjemenke po želji.

Peci na 190 5 minuta u fritezi na vrući zrak ili u pećnici na 200 oko 10 minuta.

Dok pečete svoje kosarice ispecite i one kruzice i dobit ćete malene fornete.