

Novogodišnje pecivo

Za 4 osobe

Testo

550 g pšeničnog brašna
50 g šećera
2 kašike ulja
 $\frac{1}{2}$ kašičice mlevenog đumbira
 $\frac{1}{2}$ kašičice cimeta
1 kesica suvog kvasca
1 $\frac{1}{2}$ dl vode
1 dl mleka
2 jaja

Fil

150 g kakao krema
30 g oraha
30 g badema
100 g višanja

Dekoracija

šećer u prahu

Način pripreme

1. Testo: U posudu za mešanje testa sipati brašno, cimet, đumbir i šećer pa dobro promešati. U drugu posudu sipati mleko, ulje, vodu i suvi kvasac, dodati jaje i promešati. Sve ovo dodati u posudu sa brašnom i zamesiti elastično i mekano testo. Testo ostaviti da naraste na toplom mestu oko pola sata.
2. Fil: samleti orah i badem na krupno pa ih zajedno propržiti u tiganju. U manjoj činiji sjediniti kakao krem, orah i badem.
3. Naraslo testo premesiti i od njega napraviti 32 podjednake loptice. Svaku lopticu raširiti oklagijom ili prstima da se dobije krug od testa debljine nekoliko milimetara. U središte testa sipati malo fila, pa zatvoriti testo u obliku loptice. Redati loptice na pleh u obliku novogodišnje jelke počevši od vrha pleha.
4. Novogodišnju jelku premazati razmućenim žumancetom sa malo vode. Peći na temperaturi od 160 stepeni oko 30 minuta. Servirati ohlađeno posuto šećerom u prahu.