**SLIVOVI CMOKI**

(Sara Jurič)

Za cmoke uporabimo mehko moko, jajca, olje, sol, vodo v kateri raztopim kvas.

Testo zamesimo čim bolj mehko.

Pustimo vzhajati.

Vzhajano testo razvaljamo in narežemo na kvadratke.

V vsako slivo damo žličko sladkorja, pomešanega s cimetom in vanilijevim sladkorjem.

Slivo damo na kvadratek in oblikujemo kroglico.

Kroglice prekuhamo v vreli, rahlo osoljeni vodi, nato pa v vroči pečici spečemo do zlato rjave

barve.

 