

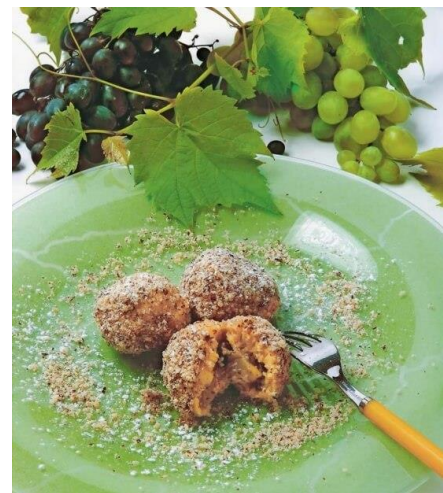
## Grozni cmoki iz pirine in polnovredne pšenične moke

(Vir: <https://www.dobertek.com/za-otroke/otroci-kuhamo/>)

Zahtevnost: preprosto

Sestavine (za 20 cmokov)

TESTO	NADEV
150 g polnovredne pšenične moke	200 g belega grozdja
150 g pirine moke	200 g črnega grozdja
60 g masla	60 g mletih lešnikov
375 g skute	pribl. 150 g sladkorja
3 jajca	moka za delovno površino
	40 g masla
	1 žlica medu
	60 g mletih lešnikov za povaljanje



### Priprava:

1. Najprej pripravimo testo. Obe vrsti moke zmešamo ter dodamo zmeščano maslo, skuto in jajca. Sestavine zgnetemo v voljno testo, ki naj počiva približno pol ure.
2. Grozdne jagode operemo in razpolovimo. Odstranimo jim peške in narežemo na četrtine, nato jih pomešamo z mletimi lešniki in sladkorjem.
3. Iz testa na pomokani delovni površini oblikujemo valj. Razrežemo ga na 20 koščkov, ki jih z dlanmi sploščimo. Na vsak kos testa damo po žličko grozdnega nadeva in oblikujemo cmoke.
4. Cmoke na blagem ognju počasi kuhljamo v veliki količini rahlo osoljene vrele vode, dokler ne priplavajo na površino, to je približno 15 do 20 minut.
5. V ponvi segrejemo maslo in med. Cmoke s penovko poberemo iz vode. Dobro jih odcedimo in povaljamo najprej v medenem maslu, nato pa v naribanih lešnikih.