Lepinje sa Coca-Colom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1/2 kg**brašna
- **1 kockica**kvasca
- **2 kašicice**šecera
- **2 kašicice**soli
- **250 ml**Coca-Cole
- **60 g**margarina
- **1**jaje
- **2 kašike**ulja

Priprema

U 200 g brašna (od 1/2 kg) staviti so, šecer, razmrvljeni kvasac i sa smlacenom Coca-Colom zamesiti testo. Testo ostaviti da odstoji 15 minuta. Zatim u testo dodati jaje, rastopljeni margarin i ulje, pa sa ostatkom brašna umesiti mekše testo (ako je potrebno, dodati još malo brašna). Ostaviti ga da odmara, dok ne udvostruci svoju zapreminu.

Nadošlo testo prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i podeliti ga na 12 jufki. Od svake jufke napraviti lopticu, malo je dlanom rastanjiti i reati u pleh, preko pek papira. Ostaviti testo da još jedanput malo naraste.

Rernu ukljuciti, da se ugreje, na 190 stepeni. Narasle lepinjce premazati mešavinom žumanceta i mleka, pa ga staviti da se pece.

Savet