Slatke pogacice (2)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g**brašna
- **10 g**suvog kvasca
- **200 g**šecera
- **1 kašicica**soli
- **200 ml**mlakog mleka
- **125 g**otpljenog butera
- **2** jajeta

Ostalo:

- žumance
- **1/2 kašike**brašna
- mleveni orasi
- med

Priprema

Prosejanom brašnu (600 g) dodati šecer, so, kvasac, umucena jaja, mleko i buter. Sve dobro izjednaciti i 10 minuta mutiti - mesiti. Na dasku za mesenje posipati 50 g brašna, prebaciti testo i mesiti dok se brašno ne utroši. Oblikovati polu loptu, pokriti providnom folijom i na sobnoj temperaturi 1 h ostaviti da stoji. Posle navedenog vremena prebaciti testo na dasku za mesenje posipanu s 1/2 kašike brašna, premesiti i podeliti na više manjih delova (10-12). Svaki deo ponovo premesiti, oblikovati pogacice i redjati u pleh postavljen papirom za pecenje. Pogacice ostaviti još 20 minuta na sobnoj temperaturi da stoje. Premazati umucenim žumancem (dodati nekoliko kapi mlake vode) i na 180 C stepeni (rerna s ventilatorom) 20-22 minuta peci. Gotove pogacice

premazati medom i posipati mlevenim orasima.

Savet