

Krevajcici od integralnog brašna



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Za testo:

- 3 dlmleka
- 100 gmargarina
- 2 jajeta
- 20 gkvasca
- 350 gintegralnog brašna
- oko 200 goštrog brašna
- 1 kašicica šecera
- 1 kašicicasoli

Priprema

Ove krevajcice mesila je moja cerka, ja sam gledala, bole ih je umesila od mene, priznajem. U mleko dodati šecer i rastopiti kvasac, margarin i jaja sjediniti sa solju. Oba brašna pomešati, dodati masu sa margarinom i jajima i izmrviti sa brašnom, zatim zamesiti sa mlekom i ostalim dodatim sastojcima. Testo ostaviti dvadesetak minuta da nadodje, premesiti, a onda oblikovati krevajcice i redjati ih u podmazan pleh. Prekriti folijom i ostaviti još dvadesetak minuta da narastu. Peci u zagrejanu rernu tridesetak minuta.

Savet