

## ***Mlijecno pecivo***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **370 g** brašna
- **150 ml** toplog mlijeka
- **100 g** margarina
- **1 vrecica** kvasca
- **1** žumance
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** šecera

#### **Za premaz:**

- **1** jaje

### **Priprema**

Sjediniti brašno, so, šećer, kvasac. Dodati otopljeni margarin, žumance, pa sipajući toplo mlijeko zamijesiti tijesto. Tijesto treba biti mekano, glatko, da se ne lijepi za ruke. Ostaviti prekriveno, da se udvostruci. Na pobrašnjenom podlozi tijesto premijesiti i oblikovati 4-5 loptica. Svaku malo razvaljati, pa pritisnuti štapićem za ražnjic. Reati u pleh, obložen papirom za pečenje. Ostaviti 20 minuta prekrivene, pa premazati umućenim jajetom.

Peci u pecnici, zagrijanoj na 200 C, oko 25 minuta.

Pecene ostaviti par minuta prekrivene, pa poslužiti!

**Savet**