Mladencici

težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna + za posipanje malo
- **400 ml**mlake vode
- **1 caša - 180ml**ulja
- **1 caša - 180ml**šecera
- **1 kocka**svežeg kvasca (ili 2 kesice suvog)
- **1 kašicica**soli
- **2 kašike**meda + za premaz

Priprema

Kvasac izmrviti u 2 dl mlake vode sa kašicicom šecera i kašicicom brašna. Ostaviti da nadoe.

U 900 g prosejanog brašna napraviti rupu i sipati 2 kašike meda, šecer, ulje, nadošli kvasac i ostatak mlake vode.

Zamesiti testo da bude mekano, ali da se ne lepi za prste i podlogu. Ne mesiti predugo. Ukoliko je potrebno, dodavati po malo brašna dokle god testo ne prestane da se lepi. Napraviti loptu i ostaviti testo da odstoji oko 30 minuta na pobrašnjenoj površini.

Oklagijom nežno razvuci testo na debljinu prst-prst ipo, a zatim pobrašnjenim rubom caše vaditi 40 mladencica, kao za krofne, i reati ih na pleh. Plodonosnim drvcetom napraviti šaru po mladencicima. Ostaviti prekrivene krpom ili plasticnom folijom još 10tak minuta da odstoje, taman dok se zagreje rerna.

U rerni zagrejanoj na 200 C peci mladencice dok ne porumene (oko 15tak minuta). Pred kraj pecenja izvaditi ih

i premazati sa malo ulja zbog sjaja. Kad se ispeku, tople prekriti salvetom i krpom da se prohlade i tople služiti prelivene sa malo meda i ko želi može odozgo da pospe i malo oraha ili badema.

Savet

Ja sam od ostatka testa napravila jedno srce i ovako smo ga pojeli :)