

Mladencici sa suvim grožem i kokosom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1 kgbrašna**
- **180 gulja**
- **1 kesicasuvog kvasca**
- **1 kesicavulin šecera**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **350 mlmlake vode**
- **100 gkokosovog brašna (za posipanje)**
- **1 teglicameda za premazivanje**
- **200 gšecera**
- rendana korica limuna

Priprema

Pola kilograma brašna pomešati sa suvim kvascem, šecerom, vanilom, praškom za pecivo, rendana korica limuna, pa uliti vodu mlaku i ulje. Pomešati mtilicom i ostaviti da nadolazi. Kad je testo nadošlo malo postepeno dodajte brašno i suvo grožje koje ste malo potopili u vrucoj vodi sa ekstratom ruma. Umesite glatko i mekano testo i razvijte koru, pa modlom vadite krugove. Pecene premažite medom i posipajte kokosom.

Savet

Pecite na 180 oko 25 minuta ili manje dok ne porumene. Ako ne volite kokos posipajte mladenie mlevenim orasima. Testo je posno i trebalo bi da imate 40 komada.