

Slatka pletenica



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tijesto:

- **500 g** brašna
- **200 ml** toplog mlijeka
- **100 g** šećera
- **3** žumanjka
- **1** jaje
- **100 g** maslaca
- **7 g** suvog kvasca
- **100 g** mješavine suhog voca
- **1** belanac (za premazivanje)
- **2 kašike** badema u listicima
- šećer (za posipanje)

Priprema

Priprema: U zdjelu prosijati brašno s praškom za pecivo. Zagrijati mlijeko, razmutiti kvasac i ostaviti na stranu dok se maslac istopi. U mlijeko i kvasac, dodati maslac i žumanca + cijelo jaje, izmiješati i zamijesiti tijesto. Pokriti prozirnom folijom i ostaviti na toplom mjestu da tijesto naduše. Istresti na radnu površinu, dodati voće po želji. Premijesiti testo, podijeliti na tri jednaka dijela. Od svakog tijesta, napraviti “kobasicu”, zatim isplesti pletenicu. Premazati bjelanjkom i posuti listicima badema. Otaviti da ponovo tijesto naduše, pa staviti peći. Ako želite manje pletenice, tada tijesto podijelite na dva dijela i dobitete dvije manje, jednako ukusne slastice. Peći

na 180 C, oko 35-40 minuta. Prohla?enu, preliteri Őecernom glazurom (ako Őelite) i posluŐiti!!

Savet