# *Slatke loptice*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **500 g**brašna
- **1 dl**ulja
- **prstohvat**soli
- **2 kašike**šecera
- **1/2** kvasca
- **1 dl**mlakog mleka
- **1,5 dl**mlake vode
- pekmez od šljiva
- šecer u prahu
- **1 kesica**valinin šecera

## Priprema

Rastvoriti kvasac u zaslaeno mleko. U vanglicu dodati brašno, kvasac, vodu, prstohvat soli i ulje. Zamesiti mekše testo i ostaviti da se udvostruci. Nakon toga testo razvuci i vecom cašom vaditi krugove. Na svaki krug staviti kašicicu pekmeza i zatvoriti testo. Testo reati u okrugli pleh. Zagrejati rernu na 180 stepeni i peci 30-tak minuta. Pecivo obilno posuti sa šecerom u prahu i vanil šecerom.

## Savet