Milibrot pletenice



težina: **tesko**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml**mlakog mleka
- **1/ kocke**kvasca
- **500 g**brašna
- **60 g**maslaca
- **40g**šecera
- **2 kafene kašicice**soli
- **2**jajeta
- **1**žumance
- **malo**mleka

Priprema

U odgovarajucu vanglicu stavite toplo mleko i izmrvite kvasac. Posle kvasca dodajte suve stvari: brašno, šecer, so. Sve to promešajte. Ostavite testo da odstoji sat vremena dok ne naraste duplo. Potom formirajte hlebcice koristeci što manje brašna za podloge. Praviti po tri jednaka štapica i formirati dužu pletenicu koju kasnije secemo na dva dela. Kada smo upleli pletenicu stavimo da se pece. Srecno i prijatno!

Savet

Testo koje ete dobiti je prilino masno i nezgodno za formiranje. Moj savet je da koristite nešto više od 500 g brašna da biste uspeli da dobijete željenu masu. :)