

Mladencici (9)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Priprema je:

- **500 g** belog brašna
- **5 kašika** ulja
- **4 kašike** šećera
- **1 kašica** soli
- **1 kesica** suvog kvasca
- **3 kašike** meda
- **250 ml** mlake vode
- **100 g** istopljenog margarina

Priprema

Sipati brašno u vanglu, dodati suvi kvasac, so, ulje i šećer. Zamesiti sve to mlakom vodom, i ostaviti da odstoji tridesetak minuta na toplom. Kad testo nadoe, razmesiti ga, i razvuci u tanku plocu debljine prsta. Zatim, rakijskom cašicom vaditi mladencice, oko 40 komada. Poreati ih u pleh i premazati ih margarinom. Tankim štapicem (ja sam koristila poklopac od olovke) ih izbosti da ostanu mali kružici. Peci na 200 stepeni, u prethodno zagrejanoj rerni, oko 30 minuta. Kada budu gotovi sve mladencice premazati medom u tankom sloju.

Savet

Uživajte, ovaj recept je tradicija u našoj porodici!