

## **Mladencici posni**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**brašna (meko T400)
- **100 g**oraha
- **1 kesica**suvog kvasca
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1**limun - narendana kora
- **po potrebim**lake vode
- **1/2 kašice**cesirceta
- **1 dl**ulja

#### **Za premazivanje:**

- **po potrebim**eda
- **po potrebio**raha

### **Priprema**

U mlakoj vodi razmutiti kesicu vanilin šecera, dodati kesicu suvog kvasca pa sacekati desetak minuta da krene sa vrenjem. Dodati sirce i ulje pa zamesiti mekše testo sa izmešanim brašnom i orasima. Ostaviti na topлом 30 minuta da naraste.

Izruciti na radnu površinu posutu brašnom. Malo ga premesiti, ali paziti da ne bude tvrdo. Razvuci ga debljine 5-7mm i voditi racuna da može cašom da se izvuce 40 mladencica. Ako ostane viška testa napraviti nesto od njega. (recimo pletenicu)

Peci ih 25 min na 200 stepeni. Kada se prohlade premazati medom i posuti mlevenim orasima.

### **Savet**