

Pecivo sa kandiranim vocem



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1** svež kvasac
- **malomleka**
- **oko 5** dljogurta
- **1 kašika**+žšecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **180 g**margarina
- **po potrebi**brašno
- **1**jaje
- **1 kašicica**šecera

I još:

- **1**jaje
- **150 g**mešanog kandiranog voca

Priprema

U manju posudu izmrviti kvasac, dodati kašicicu šecera, 1 kašiku brašna i malo mlakog mleka, ostaviti da nadoe.

Staviti u vecu posudu 300 g brašna dodati šecer, vanilin šecer, margarin, kvasca, jogurt i uz dodatak brašna po potrebi zamesiti testo.

Ostaviti testo da nadoe oko 45 minuta, zatim ga podeliti na više manjih loptica i svaku rastanjiti oklagijom.

Posuti ih komadicima kandiranog voca i uviti u rolat.

Uplesti dva rolatica i formirati krug, poreati ih u nauljen pleh, premazati umucenim jajem i peci na 200 stepeni oko 35 minuta.

Savet