

Slatka gnezda



Sastojci

Potrebno je:

- 4-5 dl mlakog mleka
- 1 kvasac
- 750 g brašna
- 1-2 vanil šecera
- 100 g prah šecera
- 1/2 margarina (125 g)
- 100 g suvih grožica
- 100 g šecera

Priprema

U 2 dl mlakog mleka, dodati 1 kašicu šecera i brašna i 1 izlomljen kvasac i ostaviti, desetak minuta da se kvasac digne. Umesiti 750g brašna sa kvascem i mlekom, 1-2 vanil šecera i dodavati još 1-2 dl mlakog mleka, po potrebi dok testo ne postane žitko.

Ostaviti testo 30 minuta, na topлом mestu da se digne, pa ga premesiti i ostaviti ga još 30 minuta na topлом mestu.

Nakon toga testo još jednom premesiti i razvaljati oklagijom na debljinu prsta. Dok se testo diže, izmešati 100 g prah šecera sa 1/2 margarina da bude mekano, da može da se maže. Namazati preko razvaljanog testa, posuti sa 100 g suvih grožica i uviti testo u rolat.

Seci rolat na debljinu 4-5 cm i reati u margarinom namazan pleh, ostavljajuci 2-3 cm razmaka izmeu gnezda, da bi imali mesta da narastu.

Ostaviti još 30 minuta na topлом да се тесто "одмори".

Гнезда пеки у рерни на 200°C док не нарасту и почну добијати боју, а онда смањити температуру на 150°C.

Док се тесто пеке, ставити 1 dl млека са 100 g шећера да проври и након 30 минута, извадити тесију из рерне и прелити заслаено млеко преко гнезда. Ставити још 10 минута назад у рерну, да се заぺче.

Време припреме: 2h