

Šarene pletenice



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Za svetlo testo:

- **350 g**belog brašna
- **2 kašicicesuvog kvasca**
- **1 kašicicasoli**
- **1 šoljicaulja**
- **100 g**šecera
- **1/2 kašiciceumbira u prahu**
- **1 jaje**
- **1 puna kašikakisele pavlake**

Za tamno testo:

- **350 g**brašna
- **2 kašicicesuvog kvasca**
- **1 kašicicasoli**
- **1 šoljicaulja**
- **1 kašikameda**
- **1 kašikanepuna, šecera**
- **1 šoljamleka**
- **2-3 kašikecokolade u prahu**
- **1/2 kašicicecimeta**

Priprema

Prosejati brašno, dodati sve sastojke, pa zamesiti svetlo testo, uz dodatak tople vode, ako je potrebno, da bude

mekano. Ostaviti ga na topлом да удвоји обим. Исто урадити и са тамним тестом.

Кад је тесто нарасло, поделити га на лоптице. За сваку плетеницу је потребно 5 лоптице које растанјимо рукама у врпце. Узимати 3 тамне куглице и 2 светле. Сложити тесто као на слици и прелити врпцама од теста.

Исти поступак је и кад се користе 3 светле лоптице и 2 тамне.

Спојити врх и плеши плетеницу. Оставити је да одмараш, угревати пекницу, премазати умукеним јајетом и пеки док не порумене.

Savet

Надам се да сам мало појаснила поступак код плетеница са пет врпци...погодите