

Slatke pogacice (2)



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **10 g** suvog kvasca
- **200 g** šećera
- **1 kašičica** soli
- **200 ml** mlakog mleka
- **125 g** topljenog butera
- 2 jajeta

Ostalo:

- žumance
- **1/2 kašike** brašna
- mleveni orasi
- med

Priprema

Prosejanom brašnu (600 g) dodati šećer, so, kvasac, umućena jaja, mleko i buter. Sve dobro izjednaciti i 10 minuta mutiti - mesiti. Na dasku za mesenje posipati 50 g brašna, prebaciti testo i mesiti dok se brašno ne utroši. Oblikovati polu loptu, pokriti providnom folijom i na sobnoj temperaturi 1 h ostaviti da stoji. Posle navedenog vremena prebaciti testo na dasku za mesenje posipanu s 1/2 kašike brašna, premesiti i podeliti na više manjih delova (10-12). Svaki deo ponovo premesiti, oblikovati pogacice i redjati u pleh postavljen papirom za pečenje. Pogacice ostaviti još 20 minuta na sobnoj temperaturi da stoje. Premazati umućenim žumancem (dodati nekoliko kapi mlake vode) i na 180 C stepeni (rerna s ventilatorom) 20-22 minuta peći. Gotove pogacice

premazati medom i posipati mlevenim orasima.

Savet