

Mladencici



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 dlmleka
- 1 dl vode
- 3 kašikešecera
- 0,5 dlulja
- 1/2 kore limuna
- 1/2 paketicakvasca
- 2 jajeta
- 1 žumanac
- po potrebibrašna

Priprema

U mleku otopiti kvasac, dodati šećer i otopiti. Umutiti jaja, pa dodati vodu i ulje, sjediniti. Dodati rendanu koru od dobro opranog limuna. U brašno umešati na vrh kašičice soli, pa dodati masu sa jajima i vodom, zatim mleko sa kvascem i umesiti glatko testo koje se ne hvata za ruke. Pokriti vanglu folijom i ostaviti sat vremena da nadoe. Podmazati silikonski kalup Cupcake, koga smo prethodno stavili u podmazan pleh odgovarajuće veličine. Otkidati komadice testa oblikovati kolacice, lepinjice i stavljati u kalup.

Premazati lepinjice žumancetom i ukasiti po želji

Savet

Mladenie obino mesimo posne, jer su Mladenci u vreme posta. Isti je postupak za posne samo bez jaja i mleka.

Umesto mleka, može sojino ili badenovo mleko ili kisela voda. Premažemo ih uljem i pospemo šećerom,