

Mlijecno pecivo



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **370 g** brašna
- **150 ml** toplog mlijeka
- **100 g** margarina
- **1 vrecica** kvasca
- **1** žumance
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** šecera

Za premaz:

- **1** jaje

Priprema

Sjediniti brašno, so, šećer, kvasac. Dodati otopljeni margarin, žumance, pa sipajući toplo mlijeko zamijesiti tijesto. Tijesto treba biti mekano, glatko, da se ne lijepi za ruke. Ostaviti prekriveno, da se udvostruci. Na pobrašnjenoj podlozi tijesto premijesiti i oblikovati 4-5 loptica. Svaku malo razvaljati, pa pritisnuti štapicom za ražnjic. Reati u pleh, obložen papirom za pečenje. Ostaviti 20 minuta prekrivene, pa premazati umućenim jajetom.

Peci u pecnici, zagrijanoj na 200 C, oko 25 minuta.

Pecene ostaviti par minuta prekrivene, pa poslužiti!

Savet