Lepinjice sa jogurtom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **1/2 kockice**kvasca
- **2 kašicice**šecera
- **2 kašicice**soli
- **2**jajeta
- **150 ml**jogurta
- **150 ml**mleka
- **30 g**rastopljenog putera

...i još:

- **1**žumance
- malo mleka

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom šecera, razmrviti kvasac i ostaviti da uskisne. U vanglicu staviti brašno, dodati so, jaja, mleko, jogurt, rastopljeni puter i pripremljeni kvasac. Umesiti testo. Testo mesiti dok ne postane elasticno i prestane da se lepi za ruke. Ostaviti ga da uskisne.

Uskislo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti ga na 12 delova.

Od svakog dela napraviti lopticu i poreati lepinje u pleh, preko pek papira. Ostaviti da narastu.

Narasle lepinjice premazati mešavinom žumanceta i, malo, mleka i staviti da se pecu, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni.

Kada testo porumeni izvaditi ga i pokriti krpom, da se prohladi. Poslužiti.

Savet