

Mladencici sa suvim grožđem i kokosom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1 kg** brašna
- **180** gulja
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **350 ml** mlake vode
- **100 g** kokosovog brašna (za posipanje)
- **1 teglica** meda za premazivanje
- **200 g** šecera
- rendana korica limuna

Priprema

Pola kilograma brašna pomešati sa suvim kvascem, šecerom, vanilom, praškom za pecivo, rendana korica limuna, pa uliti vodu mlaku i ulje. Promešati mutilicom i ostaviti da nadolazi. Kad je testo nadošlo malo postepeno dodajte brašno i suvo grožđe koje ste malo potopili u vrucoj vodi sa ekstratom ruma. Umesite glatko i mekano testo i razvijte koru, pa modlom vadite krugove. Pecene premažite medom i posipajte kokosom.

Savet

Pecite na 180 oko 25 minuta ili manje dok ne porumene. Ako ne volite kokos posipajte mladenčice mlevenim orasima. Testo je posno i trebalo bi da imate 40 komada.