

Slatka pletenica



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tijesto:

- **500 g** brašna
- **200 ml** toplog mlijeka
- **100 g** šećera
- **3** žumanjka
- **1** jaje
- **100 g** maslaca
- **7 g** suvog kvasca
- **100 g** mješavine suhog voca
- **1** belanac (za premazivanje)
- **2 kašike** badema u listicima
- šećer (za posipanje)

Priprema

Priprema: U zdjelu prosijati brašno s praškom za pecivo. Zagrijati mlijeko, razmutiti kvasac i ostaviti na stranu dok se maslac istopi. U mlijeko i kvasac, dodati maslac i žumanca + cijelo jaje, izmiješati i zamijesiti tijesto. Pokriti prozирnom folijom i ostaviti na toplom mjestu da tijesto nade. Istresti na radnu površinu, dodati voće po želji. Premijesiti testo, podijeliti na tri jednaka dijela. Od svakog tijesta, napraviti “kobasicu”, zatim isplesti pletenicu. Premazati bjelanjkom i posuti listicima badema. Otaviti da ponovo tijesto nade, pa staviti peci. Ako želite manje pletenice, tada tijesto podijelite na dva dijela i dobitete dvije manje, jednako ukusne slastice. Peci

na 180 C, oko 35-40 minuta. Prohlaenu, preliteri Ńecernom glazurom (ako Ńelite) i posluŃiti!!

Savet