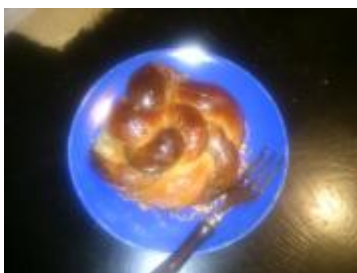


## Turbani



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 2 jajeta
- 400 ml mleka
- 1 kocka kvasca
- 1 kesica praška za pecivo
- 200 ml ulja
- 800 g brašna
- 2 kašike kakaoa
- 1 kg šećera

## Priprema

U 100 ml mleka dodati kašičicu šećera i kvasac i sačekati 10 minuta da nadođe. Od ostalih sastojaka, dakle, 2 jajeta, 300 ml mleka, nadošlog kvasca, 200 ml ulja i 800 g brašna zamesiti testo i podeliti na dva dela. U prvi deo staviti 2 kašike kakaoa. Drugi deo ostaje žut. Ne treba čekati da testo nadođe već odmah radite sa njim.

Od svake polovine testa napravite kuglice. Velicinu kuglica sami birate u zavisnosti koliko velike turbane želite.

Uzimati jednu žutu, jednu crnu kuglicu, pa napravite valjke.

Potom ih spojite u pletenice.

Pecene pletenice (pečenje je otprilike pola sata) preliti ušpinovanim šećerom (1 kg šećera i 1 l vode).

## **Savet**

Kada prelijete turbane, okre?ite ih, kako bi svu te?nost upili podjednako. Izuzetno su so?ni i slatki. Prijatno :)