

Slatke loptice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1** dlulja
- **prstohvat** soli
- **2 kašike** šecera
- **1/2** kvasca
- **1 dl** mlakog mleka
- **1,5 dl** mlake vode
- pekmez od šljiva
- šećer u prahu
- **1 kesica** valinin šecera

Priprema

Rastvoriti kvasac u zaslaeno mleko. U vanglicu dodati brašno, kvasac, vodu, prstohvat soli i ulje. Zamesiti mekše testo i ostaviti da se udvostruci. Nakon toga testo razvuci i vecom cašom vaditi krugove. Na svaki krug staviti kašicicu pekmeza i zatvoriti testo. Testo reati u okrugli pleh. Zagrejati rernu na 180 stepeni i peci 30-tak minuta. Pecivo obilno posuti sa šećerom u prahu i vanil šećerom.

Savet