

Milibrot pletenice



težina: **tesko**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml** mlakog mleka
- **1/ kocke** kvasca
- **500 g** brašna
- **60 g** maslaca
- **40g** šecera
- **2 kafene kašice** soli
- **2** jajeta
- **1** žumance
- **malom** mleka

Priprema

U odgovarajuću vunglicu stavite toplo mleko i izmrvite kvasac. Posle kvasca dodajte suve stvari: brašno, šecer, so. Sve to promešajte. Ostavite testo da odstoji sat vremena dok ne naraste duplo. Potom formirajte hlebcice koristeći što manje brašna za podloge. Praviti po tri jednaka štapica i formirati dužu pletenicu koju kasnije secemo na dva dela. Kada smo upleli pletenicu stavimo da se pece. Srećno i prijatno!

Savet

Testo koje ćete dobiti je prilično masno i nezgodno za formiranje. Moj savet je da koristite nešto više od 500 g brašna da biste uspeali da dobijete željenu masu. :)