

## *Posni mladencici*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg** mekog brašna
- **1/2 mala funta** kvasca
- **3 kašike** šećera
- **1 kašika** soli
- **5 kašika** ulja
- voda po potrebi
- Za dekoraciju:
  - med
  - mleveni orah

## **Priprema**

Potopiti kvasac u mlakoj vodi sa jednom kašicom šećera. Ostaviti da nadođe. U fanglu staviti brašno, šećer, so i ulje. Nadošao kvasac sipati u brašno i umesiti testo da ne bude ni meko ni tvrdo. Ostaviti pola sata na sobnoj temperaturi da testo naraste. Oklagijom razvuci testo i vaditi čašom kružice. U podmazan pleh reži i peci mladencice na 180 C 20 minuta. Oglašene mladencice premazati medom i posuti mlevenim orasima. Prijato.

**Savet**