

Mladencici posni



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna (meko T400)
- **100 g** oraha
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1** limun - narendana kora
- **po potrebi** mlake vode
- **1/2 kašičice** sirca
- **1** dlulja

Za premazivanje:

- **po potrebi** meda
- **po potrebi** oraha

Priprema

U mlakoj vodi razmutiti kesicu vanilin šecera, dodati kesicu suvog kvasca pa sačekati desetak minuta da krene sa vrenjem. Dodati sirce i ulje pa zamesiti mekše testo sa izmešanim brašnom i orasima. Ostaviti na toplom 30 minuta da naraste.

Izruciti na radnu površinu posutu brašnom. Malo ga premesiti, ali paziti da ne bude tvrdo. Razvuci ga debljine 5-7mm i voditi racuna da može cašom da se izvuce 40 mladencica. Ako ostane viška testa napraviti nesto od njega. (recimo pletenicu)

Peci ih 25 min na 200 stepeni. Kada se prohlade premazati medom i posuti mlevenim orasima.

Savet