

Integralna pletenica sa kremom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** integralnog brašna
- **20 g** kvasca
- **300 ml** mleka
- **3 velike kašike** šećera
- **1 mala kašika** soli
- **100 g** margarina
- **200 g** eurokrema

Priprema

Od ukupne količine mleka odvojiti malo, staviti kvasac i kašičicu šećera pa ostaviti da kvasac uskisne. Zatim nadošli kvasac pomešati sa brašnom, dodati ostatak šećera, mleka so, omekšali margarin pa umesiti testo. Ostaviti testo na toplom mestu da naraste.

Kada je testo naraslo podeliti ga na tri dela. Svaki deo premazati eurokremom u debljem sloju. Urolati prvo kao rolat, a onda svaki smotati u krug.

Staviti u tepsiju na pak papir. Ostaviti tako da stoji jos 20 minuta, a onda staviti u zagrejanu rernu da se pece oko 30 minuta na 200 stepeni.

Savet