

## **Mekani mladencici**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg**mekog brašna
- **1/2 male funtekvasca**
- **3 kašike**šecera
- **5 kašikaulja**
- voda po potrebi
- med
- mleveni orasi

### **Priprema**

Potopiti kvasac u mlakoj vodi sa jednom kašicicom šecera. Ostaviti da nadodje. U fanglu staviti brašno, šefer, 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 cašom kružice. U podmazan pleh reati i peci mladencice na 180 C 20 minuta. Oglene mladencice premazati medom i posuti mlevenim orasima.

### **Savet**