

Pletenica sa eurokremom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** brašna
- **60 g** margarina
- **80 g** šecera
- **100 ml** mlakog mleka
- **1** jaje
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 prstohvat** soli
- **1** žumanac
- **po potrebi** eurokrem

Priprema

U mlakom mleku izmrviti kvasac, dodati malo šecera i brašna i ostaviti da nadoe. Brašno prosejati, dodati mu margarin, šecer, jaje, malo mleka, prstohvat soli i umesiti glatko testo. Ostaviti ga da narasta pokriveno i na toplom oko sat vremena. Oklagijom ga razviti u tanju koru, pa sa obe strane izrezati trakice, a sredinu ostaviti nerasecenu.

Sredinu pletenice premazati kremom. Trakice naizmenicno uplitati jednu preko druge, tako da se dobije izgled pletenice.

Premazati je žumancetom umućenim sa malo mleka i peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 25 minuta.

Po želji posuti šećerom u prahu.

Savet