

Posno slatko pecivo



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml** mlake vode
- **1/2** kocke kvasca
- **3 kašike** šećera
- **1/2 kašice** soli
- **1** dlulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **po potrebi** brašno tip 400 meko

Još:

- **po potrebi** džema od kajsije
- **2-3 kašike** šećera u prahu
- **1 kašika** margarina

Priprema

U vanglicu sipati vodu, kvasac i šećer, promeštati, prekriti krpom i ostaviti 5 minuta. Sipati ulje, promeštati dodati so, prašak za pecivo i dodavati brašno. Zamesiti glatko testo. Testo minimum mesiti 5 minuta. Testo prekriti krpom i ostaviti da udupla masu. Kada udupla masu premesiti testo. Kidati testo i formirati kuglice. Svaku kuglicu rastanjiti u ruci pa staviti po kašiku džema. Spojiti krajeve. Spojeni deo stavljati okrenut na dole u podmazanu tepsiju. Kada je utrošeno celo testo prekriti tepsiju krpom i ostaviti da odstoji 25 minuta.

Pre pečenja pecivo premazati otopljenim margarinom. Peci na 200°C dok ne porumeni. Prohljeno pecivo

posuti šećerom u prahu.

Savet

Pecivo može da se puni po želji sa drugom vrstom džema ili da se stavlja kocka čokolade.