

Slane mašnice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **300 ml** mlakog mleka
- **100 ml** ulja
- **1 kašicica** šećera
- **1 kašicica** soli
- **1 kašika** suvog kvasca
- 1 žumance

Za premaz testa:

- **100 g** mekšalog putera

Za premazivanje mašnica:

- 1 belance

Za posipanje mašnica:

- **2 kašike** crnog susama

Priprema

U ciniju dodati brašno, so, šećer, žumance, ulje, suvi kvasac. Sa mlakim mlekom zamesiti testo i ostaviti da nadoe. Nadoslo testo podeliti na manje loptice. Svaku nadošlu lopticu razviti pa premazati otopljenim puterom i formirati oblik po želji. Premazati belancetom posuti sa susamom.

Peci mašnice na 180 stepeni 25 minuta. Prijatno.

Savet