

Pletenice (4)



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- 1 jaje
- 1, 5 dlmleka
- 1 dl vode
- 1 kašicica soli
- 2 kašicice šecera
- 4 kašike ulja
- 30 g svežeg kvasca
- 600 g brašna

Još:

- 100 g eurokrema
- 150 g margarina

Priprema

Kvasac razmutiti sa mlekom, pa mu dodati šecer i malo brašna. Ostaviti par minuta da nadoe. Brašno prosejati, pa mu dodati so, šecer, vodu, ulje i nadošli kvasac. Ostaviti da nadoe oko pola sata. Nadošlo testo premesiti i podeliti na 10 jednakih loptica.

Slagati ih na dva mesta po pet. Svaku lopticu razvuci na velicinu plitkog tanjira i slagati jednu na drugu. Izmeu ih premazivati otopljenim margarinom. Poslednju (petu) lopticu ne premazivati.

Testo razviti oklagijom u tanak pravougaonik. Premazati ga eurokremom, a zatim preklopiti testo na pola (da se dobije manji pravougaonik).

Seci parcice dimenzija 8×3 cm. Na svakm pravougaoniku napraviti prorez kroz sredinu testa. Jedan kraj testa provuci kroz prorez odozgo, a drugi odozdo, kako bi se dobilo spiralno testo. Postupak ponoviti i sa drugim delom testa.

Dok se rerna zagreva, ostaviti ih da narastu malo. Peci ih u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni oko pola sata. Gotove pletenice po želji preliti otopljenom cokoladom i posuti šećerom u prahu.

Savet