

Slatke krunice



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **2+1** jaja
- **1 kockica** kvasca
- **3 pune kašike** milerama
- **1 dl** ulja
- **3 dl** mleka
- **3 pune kašike** šećera
- **2 kesice** vanil šećera
- **2** limuna - rendana korica
- **1 manja teglica** pekmeza

Priprema

U mlako mleko dodamo šećer kvasac i vanil šećer promešamo da se lepo otopi. Dodamo mileram rendanu koricu limuna i ulje promešamo i postepeno dodavajuci brašno umesimo glatko testo. Ostavimo da miruje dok se ne udvostruci.

Premesimo i podelimo na 20 delova.

Napravimo loptice i ostavimo da miruje 10 minuta.

Oklagijom raztanjimo po dužini i jedan kraj izreckamo nožem, ali ne do kraja, a na drugi namažemo pekmez. Uvijemo, a zatim urolamo.

Redjamo na tepsiju obložen pek papirom i premazujemo jajetom.

Pecemo na 180C oko 20-25 minuta da lepo porumene.

Savet

Po želji pospemo prah šeerom.