

Slatke krunice



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **2+1** jaja
- **1** kockicakvasca
- **3** pune kašikemilerama
- **1** dlulja
- **3** dlmleka
- **3** pune kašikešecera
- **2** kesicevanil šecera
- **2**limuna - rendana korica
- **1** manja teglicapekmeza

Priprema

U mlako mleko dodamo šecer kvasac i vanil šecer 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.