

Božićna pletenica



Sastojci

Potrebno je:

- 15 g svežeg kvasca
- 1,75 dl mlakog mleka
- 550 g brašna
- 1/4 kašičice soli
- narendana kora jednog limuna
- 1/4 kašičice oraščica
- 1 kašičica esencije od badema
- 1 jaje
- 2 žumanca
- 120 g omekšalog maslaca
- 180 g šećera
- 120 g iseckanih, oljuštenih badema
- 120 g suvog grožđa
- 1 ulupano belance
- 1 kolicina ledene glazure

Priprema

Umutiti mleko i svež kvasac i ostaviti na toplom mestu dvadesetak minuta. Mikserom izmešati brašno i so, dodati rendanu limunovu koru, esenciju badema, celo jaje, žumanca, maslac, šećer i na kraju smesu sa kvascem. Umesiti glatko testo i dodati suvo grožđe i iseckane bademe.

Posudu sa testom pokriti vlažnom kuhinjskom krpom i ostaviti jedan i po sat na toplom mestu. Testo izruciti na

dasku, posuti brašnom i mesiti. Podeliti na 7 delova tako da 4 dela budu nešto veća. Svaki deo oblikovati u kobasicu, dužine 30 cm. Napraviti pletenicu od 4 veće kobasice, a zatim i sa 3 manje. Na papir za pečenje namazan maslacem i posut brašnom, prvo staviti veću pletenicu a na nju i manju. Pricvrstiti drvcnim cackalicama. Ostaviti na toplom mestu 45 minuta.

Pletenicu premazati ulupanim belancima i peci, na 220°C, 1 sat. Ostaviti na tacni da se ohladi.

Kad se sasvim ohladi, preliti je ledenom glazurom i servirati tek posle 48 sati.