

Slatki zecici

Stize nam Uskrs :))

1 Zamestiti testo od brasna i kvasca koji se sjedinio sa malo toplog mleka. Posudu prekriti i ostaviti malo da odstoji na toplom mestu.

2

3

4 Umutiti puter sa secerom i malo soli pa to dodati u testo kao i ostatak mleka i dobro promesiti. Prekriti i ostaviti da naraste.

5

6

7 Premesiti testo i podeliti ga na 16 jufki te od svake jufke oblikovati zeca. Poredjati ih u pleh na pek papir i malo ostaviti da se testo "smiri".

8

9

Sastojci:

brasna 500 g

svezeg kvasca 20 g

mleka 280 ml

secera 100 g

putera 100 g

malo soli

zumance za mazanje

suvo grozdje za ukrasavanje

10

zmotiti zumance sa malo mleka i premazati zecice. Oci i nozice napraviti od suvog grozdja pa pleh staviti u rernu da se zecici peku oko 15 min.

Napomena:

Pecene zecice mozete posuti secerom u prahu.