

# Mlječna pletenica

## Sastojci :

- 300 g Pšeničnog oštrog brašna tip 400
- 200 g Pšeničnog glatkog brašna tip 550
- 1 vrećica suhog instant kvasca
- 2 jaja
- sol
- 50 g maslaca
- 50 g šećera
- 1• vrećica Vanilin šećera
- 2• 200 ml mlijeka
- limunova korica

## Za premazivanje:

- 1 bjelance

## • Priprema:

1. Brašno dobro pomiješajte s kvascem, dodajte šećer, vanilin šećer, rastopljeni maslac, razmućena jaja, malo soli i naribanu limunovu koricu. Malo promiješajte pa toplim mlijekom umijesite glatko tijesto. Prekrijte ga kuhinjskom krpom i ostavite na toplom mjestu neka se diže.

2. Dignuto tijesto lagano premijesite i razdijelite na dva dijela, i to jedan komad od 1/3 tijesta, a drugi od 2/3 tijesta. Oba komada oblikujte duguljasto, svaki zarezite po duljini gotovo do vrha na tri dijela i ispletite dvije pletenice jednako dugačke.

3. Užu pletenicu položite na širu, ostavite još kratko rasti, premažite bjelancem, pospite šećerom. Pecite oko 50 minuta na temperaturi od 180°C.

## • Posluživanje

Mlječnu pletenicu možete poslužiti za uskršnji doručak sa šunkom, kuhanim jajima i mladim lukom.

## • Savjet

U tijesto možete umiješati grožđice ili kandirano voće.

