

Ružice zalivene mlekom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 2 dlm lakog mleka
- 1 kesica suvog kvasca
- 2 kašike šecera
- 1 dl jogurta
- oko 600 g brašna

Fil:

- 150 g margarina
- 150 g šecera u prahu
- 150 g mlevenih oraha
- 100 g mlevene čokoladne plazme

Za preliv:

- 7 dlm mleka
- 250 g šecera
- 2 kesice vanilin šecera

Priprema

U mlako mleko staviti 2 kašike šecera i 1 kesicu kvasca i ostaviti malo da stane. Umutiti 2 jaja, dodati 1 dl

jogurta i mleko sa kvascem. Dodavati brašno i umesiti testo i dobro izraditi i ostaviti da stane 15 minuta. Za to vreme unapravimo fil: Umutimo margarin sa šećerom u prahu, dodamo mlevene orahe i mlevenu plazmu. Odstajalo testo izradimo podelimo na dva dela. Oba dela testa razvaljamo u plocu velicine 30x40cm. Premažemo sa filom i uvijemo u rolat. Rolat treba da bude 5 cm debljine da ne bi ružice bile prevelike. Rolate secemo na delove velicine 2 cm, poredjamo u pleh i pecemo. Kada dobiju malo rumenu boju na 10 minuta pri kraju pečenja prelijemo ih sa prokuvanim mlekom i šećerom i 1 vanilin šećerom i vratimo u rernu da se do kraja ispeku i ružice upiju mleko.

Savet