

Ružice sa pudingom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za testo:

- **3 dl**mlakog mleka
- **3 kašike**šecera
- **1 kesica**suva kvasca
- **2 kašike**kisele pavlake
- **1**jaje
- **100 g**margarina
- **oko 500 g**brašna

Fil za premazivanje testa:

- **5 dl**mleka
- **3 kašike**šecera
- **1**vanilin šecer
- **1**puding od vanile
- **50 g**pecena krupno mlevena lešnika

Priprema

Fil: Skuvati puding u mleku gde smo dodali 1 vanilin šecer i 3 kašike šecera. Ostaviti da se ohladi. Priprema testa: U mlako mleko staviti šecer, kvasac i jednu kašicicu brašna i ostaviti da malo nadodje. U posebnu posudu umešati jaje, istopljeni margarin, 2 kašike kisele pavlake, dodati mleko sa kvascem i dodavati brašno da se umesi testo. Testo ostaviti da nadodje dok se ne udvostruci. Nadošlo testo izmesiti podeliti na dva dela, svaki deo razvaljati u plocu velicine 45×30 cm, premazati sa ohladjenim pudingom, posuti lešnikom ili suvim grožđjem (ja sam koristila lešnik), uviti u rolat i seci na kolutice debljine 2cm (od jednog rolata izadje 16

kolutica), poredjati ih u pleh obložen papirom, ostaviti još 10-15 minuta da stanu, posuti po vrhu krupno mlevenim lešnikom i peci. Pecene ružice posuti šecerom u prahu.

Savet