

Slatke ružice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5** dlmleka
- **50** gšecera
- **1 kašika** suva kvasca
- **1/2** dlulja
- **1** jaje
- **od 450-480** gbrašna
- **100** gkrem sira
- **1 kašika** šecera
- **12** malina
- šećer u prahu

Priprema

U 1,5 dl mlaka mleka staviti 1 kašiku kvasca u šećer. Ostaviti da stane, pa dodati 1 jaje, ulje i brašno. Zamesiti testo, dobro izraditi i ostaviti da nadolazi. Kad testo nadodje, izraditi ga i razvaljati u plocu velicine 27 x 36 cm. Iseci razvaljano testo na 12 kvadrata. Svaki kvadrat na uglovima iseci. U krem sir dodati 1 kašiku šecera i izmešati. Na sredinu svakog kvadrata staviti 1 kašicicu krem sira i jednu malinu. Formirati ružicu. Uzeti jedan deo izrezanog kvadrata uviti oko krem sira i maline. Tako uraditi i sa preostala tri dela kvadrata. Ružice staviti u kalup za mafine, prethodno podmazan sa uljem. Ružice da stanu 15 minuta i peci na 180 stepeni 25-30 minuta. Tople ružice premazati istopljenim maslacem i posuti šećerom u prahu i vanilin šećerom.

Savet