

## ***okoladne ružice***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** brašna
- **1/2 kašičice** soli
- **1 kašika** šećera
- **1** jaje
- **100 g** maslaca
- **2 ravne kašičice** suvog kvasca
- **oko 220 ml** mleka
- **nekoliko kašika** eurokrema

### **Priprema**

Od navedenih sastojaka umesiti gipko testo. Ostaviti ga na toplom da raste. Istresti testo na radnu površinu i podeliti na 18 loptica. Rastanjiti oklagijom u koricu, premazati polovinu eurokremom, pa presaviti.

Pritisnuti krajeve da se slepe, sekacem iseci na tri trakice.

Svaku trakicu zarolati i stavljati u podmazan kalup za mafine, formirajući ružicu.

Zagrejati pecnicu na 180, pa peci ružice da fino porumene.

### **Savet**