

Slatke ružice



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** brašna
- **1/2 kašičice** soli
- **1 kašika** šećera
- **1 ravna kašika** suvog kvasca
- **1** belance
- **oko 2 dl** mleka
- **125-150 ml** tople vode
- **1 šoljica** ulja
- **nekoliko kašičica** eurokrema

Priprema

Prosejati brašno, staviti u njega suve sastojke, belance i ulje. Pomešati vodu i mleko, smlaciti, pa dodajući postupno tecnost, umesiti testo. Ostaviti ga na toplom da naraste. Podeliti ga na 12 jednakih delova.

Svaki deo podeliti na tri loptice, velicinu cete odrediti sami, moje su bile ovalike, stavila sam sekac za pizzu, kao usporedbu...

Razvuci oklagijom korice, moje su bile nesto manje od tanjirica za kafu... Na svaku staviti malo eurokrema.

Preklopiti svaki krug na pola...

... a zatim svaki polukrug ponovo na pola, da se dobije trougao.

Složiti tri trougla jedan do drugoga da se vrhovi preklapaju, a zatim zarolati u krug. Isto uraditi i sa preostalih 11 peciva.

Staviti oblikovane ružice u podmazan i pobrašnjen kalup za mafine i ostaviti da odmaraju dok se pecnica greje. Peci ih na 180 stepeni oko 20tak minuta, odnosno, vi najbolje poznajete svoju rernu... Uglavnom, peciva treba da fino porumene. Ostaviti ih da se prohlade, pa posuti šećerom u prahu.

Savet