

## Bakine ružice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **550 g** brašna
- **2 kašičice** suvog kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **2-2,5 dl** mleka
- **3 kašike** ulja
- **1 kašika** milerama
- **1** jaje

### I još:

- **1** jaje (za premaz)
- **nekoliko kašika** džema od kajsije (za nadev)
- **malo** kokosovog brašna u boji za ukras

## Priprema

Od navedenih sastojaka, dodajući postupno mlako mleko, umesiti gipko testo. Ostaviti ga da se udupla. Razvuci koru i cašom vaditi krugove.

Reati po četiri kruga, tako da se preklapaju, sredinu premazati sa malo džema od kajsije, ili već po želji.

Sad pažljivo urolati testo.

Dobijenu rolnicu preseći na pola.

Pa slagati u podmazan i pobrašnjen kalup za mafine. Ostaviti da malo odmore, premazati umućenim jajetom i peci u zarejanoj rerni da fino porumene.

**Savet**