

## **Rascvetane ruže**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **700 g**brašna
- **250 ml**mleka
- **250 ml**vode
- **100 ml**ulja
- **20 g**kvasca
- **1 kašicica**soli
- **3 kašice**šecera
- **1 kašika**masti
- **1**jaje

#### **Fil:**

- **100 g**cokolade
- **100 g**džema

### **Priprema**

Zamesiti testo od datih namirnica pa ga ostaviti 10 minuta da odstoji. Zatim odvojiti dve jednake loptice i razviti što tanje. Premazati topljenom cokoladom i dzemom ili eurokremom, pa uverti kao štrudlu. Seci parcice 1 cm pa reati u papirne korpice (ona strana koja je isecena ide dole) pa u kalupe za mafine.

Ostaviti testo 15 minuta da odmori, a zatim peci na 200 C oko 20 minuta. Posuti prah šecerom.

## **Savet**

Mogu da se filuju i mlevenim makom ili samo sa džemom jednako su ukusni...