

## Ružice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **300** gmasti
- **250** ml mlakog mleka
- **2 male kašičice** kvasca (ili 20 g svežeg)
- **1/2 kašičice** šecera
- **3** jaja
- **700** g brašna
- **1** limun (rendana korica)
- **malosoli**

### Fil:

- **200** g džema
- **100** g mlevenog keksa

## Priprema

Zagrejati mleko pa u mlako mleko staviti kvasac i šecer. U vanglu izraditi dobro mast dodati jaja pa dodati mleko sa kvascem sve sastaviti.

Postepeno dodavati brašno. Testo umesiti dobro pa ga ostaviti 2 h u frižider. Izvaditi testo iz frižidera pa ga kidati rukom i praviti male loptice.

Zatim testo rastanjiti na dlanu staviti po pola kašičice fila i krajeve testa sastaviti.

Poreati u pleh i odmah peci na 200 C 20 minuta.

Pecene odmah valjati u prah šecer. Od ove kolicine izau 50 ružica... (Napisala sam da je potrebno 35min da se naprave u to vreme racunam mesenje i pecenje i jos dva sata treba da testo odstoji u frizideru...)

### **Savet**

Starinski kolai koji se tope u ustima i koji su sve lepši što duže stoje...