

Finske pule



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **2 dl** mleka
- **1 kocka** kvasca
- **100 g** šecera
- **100 g** putera
- **prstohvatsoli**
- **1** jaje
- **2 kesice** vanilin šecera

Za nadev:

- **100 g** putera
- **15 kašika** šecera

Za premazivanje:

- **1** jaje

Priprema

Kocku kvasca staviti u mlako mleko sa malo šecera da naraste. Kada kvasac naraste, dodati sve sastojke za testo i umesiti glatko testo. Brašno dodavati postepeno. Ostaviti testo pola sata da odmori. Nakon toga testo podeliti na 15 loptica, koje lepo oblikujete rukama i reati ih u pleh u koji ste stavili papir za pečenje. U svakoj loptici u

sredini napraviti udubljenje prstom. Premazati ih umucenim jajetom. 100 g putera podeliti na 15 delova i u svaku lopticu staviti po parce putera u udubljenje, pa preko kašičicu šecera. Peci 15-ak minuta na 180 stepeni. Nije potrebno cekati da narstu, nego ih staviti odmah u hladnu rernu.

Savet

Pei 15-ak minuta na 180 stepeni. Nije potrebno ekati da narstu, nego ih staviti odmah u hladnu rernu.