

Starinske ružice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g** masti
- **1 kesica** vanilin šecera
- **130 ml** mleka
- **10 g** kvasca
- **1** jaje
- **1** žumanac
- **1 kašičica** šecera
- **650-700 g** brašna

Za fil:

- **1** belance
- **150 g** šecera
- **150 g** mlevenih oraha
- **po potrebi** šecera u prahu (za posipanje)

Priprema

U mlako mleko staviti kašičicu šecera i kvasac da nadoe. Mast umutiti (drvenom kašikom) sa vanilin šecerom, pa dodati jaje i žumanac. Kad se sjedini, dodati mleko i lepo izmešati, pa postepeno dodavati brašno, dok se ne dobije mekano testo. Prekriti ga krpom i ostaviti da odstoji pola sata. Za to vreme pripremiti fil: Umutiti penasto belanac, pred kraj mucenja dodati šecer, mutiti još malo, pa dodati mlevene orahe i promešati da se sjedini. Uzimati malo testa i oblikovati lopticu (velicine ping-pong loptice), pa je spljeskati dlanovima, da dobije oblik kruga. Uzeti malo fila (velicina većeg klikera) i staviti na sredinu kruga, pa krajeve preklopiti preko fila i

prstima ih "zgužvati" na vrhu. Tako dobijene ružice stavljati u nepodmazan pleh. Ostaviti ih da odmore, dok se rerna zagreje na 200 stepeni, a onda ih pecite oko pola sata. im porumene, staviti foliju preko njih da ne izgore. Hladne ružice uvaljati u prah šecer.

Savet

Ljubitelj sam kremastih kolaa, ali neki starinski su ipak neprevazieni. :)