

Jednostavne rolnice sa džemom



težina: **lako**

za: **6** osoba

време припреме: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g masti
- 125 g kisele pavlake
- 1 kašicica rendane kore limuna
- 500 g brašna

Za punjenje:

- džem od šljiva

Za posipanje:

- 200 g šecera u prahu
- 2 kesice vanilin šecera

Priprema

U posudu staviti omekšalu mast (ne rastopljenu), dodati kiselu pavlaku i 100 gr brašna i struganu koricu limuna. Dobro umutiti mikserom 2 minuta. Dodati preostalu količinu brašna i zamesiti rukom. Oblikovati od testa loptu staviti u frižider da stoji 1 sat. Testo kad je odstajalo podeliti na 2 dela. Prvi deo testa razvaljati, napraviti rolnice pa drugi deo razvaljati i napraviti rolnice. Jednu polovinu testa razvaljati debljine 4-5 mm. Iseci na delove 7x5 cm. Na svaki deo staviti malo džema i uviti u rolnicu. Staviti u pleh prethodno obložen papirom. Rolnice možemo po želji savijati i u obliku potkovice i vrhove pritisnuti malo viljuškom (ja sam koristila spravicu za dekoraciju jela od voca i povrca). Tako uraditi i sa drugom polovinom testa. Rolnice peci na 180 stepeni dok

blago ne porumene 20-25 minuta. Prohladiti i posuti rolnice sa šećerom u prahu i vanilin šećerom.

Savet