

## ***Ružice sa orasima***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **300 g**putera
- **4**žumanceta
- **100 ml**mleka
- **25 g**svježeg kvasca
- **1 kesica**praška za pecivo
- **500 g**brašna

#### **Za filovanje nepecenih ružica:**

- **4**belanceta
- **250 g**prah šecera
- **400 g**seckanih oraha

#### **Za posipanje gotovih ružica:**

- **50 g**šecera u prahu
- **1**vanilin šecer

### **Priprema**

Puter sobne temperaturu umutiti mikserom. Dodati žumanca, izmrvljen kvasac, prašak za pecivo i mutiti da bude penasto. Dodati hladno mleko i lagano umešati brašno. Dobijeno testo podeliti na pet manjih loptica, svaku lopticu uviti u pvc foliju. Složiti u tepsiju i ostaviti 2 sata u frižider.

Priprema fila: belanca umutiti sa šećerom u prahu u cvrsto šne. Orahe iseckati.

Ohladjeno testo izvaditi iz frižidera i razviti tanko na pobrašnjavljenoj radnoj površini. Testo premazati sa umućenim belancima i posuti seckanim orasima.

Pa uviti u rolnicu, iseci na prst širine.

Staviti pek papir na tepsiju i slagati iscene rolnice uspravno.

Peci na 180 stepeni 20 minuta da ostanu beli.

Pecene i ohlaene pužice posuti šećerom u prahu i vanilin šećerom. Prijatno.

**Savet**