Švedske buhtle

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g**brašna
- **400 ml**mleka
- **25 g**svežeg kvasca
- **1**jaje
- **1 kašicica**soli
- **1 kašika**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **2 kašike**ujla
- **250 g**margarina (za premazivanje)

Za nadev:

- **300 g**mlevenih lešnika
- **150 g**prah šecera
- **malo**mleka

Priprema

Od navedenih sastojaka umesiti glatko testo, pokriti i ostaviti da nadoe. Margarin je za premazivanje. Testo premesiti, razviti u vecu koru i premazati margarinom. Jednu stranu poklopiti do polovine, pa drugu stranu, premazati margarinom, pa presaviti jedan kraj do pola, drugi kraj, premazati margarinom i poklopiti na pola, da se dobije kocka. Testo obmotati providnom folijom i ostaviti u frižider 30 minuta da odstoji. Za to vreme pripremiti nadev. U jednoj šerpici izruciti lešnike, pomešati ih sa šecerom i preliti sa tek malo mleka, tek onoliko da se blago pokvase i na kratko ih podpariti da se ujednaci smesa. Testo ponovo razviti i iseci na kocke

i puniti jednom kašicicom fila. Spojiti sva cetiri kraja kocke i stisnuti u sredinu. Poreati ih u pleh obložen pek papirom. Rernu zagrejati na 200 C i peci oko 20 minuta tj dok ne porumene. Pecene buhtle posuti prah šecerom

Savet

Ovaj recept dobila iz Svecke kao što naziv govori mada se ovi kolai prepoznaju kao jastuii ili lisnate kiflice sa lešnicima, kako god, kolai su mekani i mirišljavi.