

Pufnice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 dL** mleka
- **1** pavlaka
- **1 dL** ulje
- **1 kockica** kvasca
- **1 kašika** šećera
- Fil:
- **200 g** sira
- **1 dL** jogurta
- Preliv:
- **1** jaje
- susam

Priprema

U ciniji odvojiti brašno, dodati soli i praška za pecivo, dok u posudi istopiti kocku kvasca sa mlekom i dodati kašiku šećera, kad se smilaci sipate u posudi sa brašnom. Dodati ulje i pavlaku.

Razviti na male kuglice testo i razvuci oklagijom, zatim stavljati smesu za fil.

Pufnice premazati jajima i posuti susamom.

Sacekati da pufnice nadou 15 minut, peci na temperaturi od 250°C, nekih 10-ak minuta, dok pufnice ne dobiju zlatnu boju.

Savet

Veoma brzo se pravi, još brže pojede. Mekano pecivo, i vrlo ukusno :) Prijatno i uživajte! :)