

Ružice sa pekmezom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **250** gmasti
- **200** gšecera
- **2**žumancete
- **125** gmleka
- **1** kvasac
- **po potrebi** brašno

Za punjenje:

- **po potrebi**pekmez

Priprema

U ciniju staviti omekšali margarin i dodavati postepeno šecer i mutiti mikserom, dodati žumanca i dalje mutiti. U malo mleka razmutiti svež kvasac i odmah dodati u masu. Sipati i ostatak mleka pa postepeno dodavajuci brašno po potrebi, umesiti testo koje ne treba da bude suviše meko. Praviti kuglice i malo ih rastanjiti na dlanu pa u sredinu staviti kašicicu pekmeza. Prstima malo saviti krajeve testa na gore da ostane mali otvor. Peci na 200C da porumene, pa ohlaene posuti prah šecerom.

Savet