

Buhle sa džemom od jagoda



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna tip 400 meko
- **1/2 kocke** svežeg kvasca
- **2 vanil šecera**
- **1 kašika ruma**
- **2 kašike** šecera
- **malosoli**
- **2 dl** mleka mlakog
- **100 gotopljenog margarina**
- **1 jaje**

Još:

- **1 mali komad** margarina
- **16 kašicic** džema od jagoda
- **1 kašika** šecera u prahu

Priprema

U vanglicu sipati brašno te dodati izdrobljen kvasac, šecer, vaniliju šecer, rum, so, margarin i mleko, malo izmešati varjacom te dodati jaje i dobro umesiti testo. Da bude glatko. Pokriti i ostaviti na toplo 30 minuta da odstoji. Premesiti testo i podeliti ga na 16 kuglica. Svaku kuglicu prstima rastanjiti u oblik kruga te staviti kašicicu džema i dobro zatvoriti ivice i podviti ih ispod. Buhle stavljati u pleh koji smo podmazali komadicem margarina. Tako uraditi svaku kuglicu.

Prekriti tepsiju prijanjajucom folijom i ostaviti na topлом 60 минута да одстоје. Угревати у рену на 180°C и пеки бухле око 25 минута до пола сата. Бухле посuti прах шећером.

Savet