Slatke bundevice

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **320 g**brašna
- **120 g**pirea od bundeve
- **1 kašika**šecera
- **1 kesica**karamelvanilin šecera
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **20 g**svežeg kvasca
- **50 ml**ulja
- **50 ml**vode
- **50 ml**mleka
- **1** žumance

Za premaz

- **1** neumuceno belance

Priprema

Nacin pripreme Bundevu obariti i usitnini štapnim mikserom.U posudu staviti brašno napraviti udubljenje pa dodati žumance, so šecer, karamel vanilin šecer izmrvljen kvasac, dodati ulje, mlako mleko, mlaku vodu i zamesiti testo, ostaviti da nadoe.

Nadošlo testo podeliti na 5 loptica razlicite velicine. Nisu sve bundeve iste pa da i ove moje budu razlicite. Loptice oblikovati pa uzeti kanap i uviti oko loptice blago napraviti kriške kao prave budeve.

Bundeve premazati sa hladnom vodu i ostaviti 30 minuta da odmore.

Nadošle bundevice premazati ne umucenim belancetom. Peci na 200 stepeni 20 minuta.

Sa vrucih bundevica makazama iseci kanap. Na jos tople bundevice staviti zvezdasti anis. Mirs koji se širi je neopisiv. Savršen miris ukus slatkas sa blagom notom karamela, pecivo meko unutra spolja hrskavo. Prijatno.

Prijatno uz slatke bundevice

Savet