

Buhtle sa kremom



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g brašna za dizana testa
- 1 jaje
- 2 žumanca
- 1/2 kašičice soli
- 50 g šecera
- 100 ml mleka
- 100 ml vode
- rendana kora 1 limuna
- 1/2 paketica kvasca (onog malog od 40 g)
- oko 100 g margarina
- eurokrem (džem, mak...)

Priprema

Umutiti jaje sa žumancima i šecerom u to dodati kvasac, so, rendanu koru limuna, toplo mleko i vodu.

Pomešati da se izjednaci i lagano umesiti sa 500 g brašna. Ostaviti na toplom da naraste 45 minuta.

Razvuci oklagijom koru debljine 1 cm, iseci na 16 kvadratica, puniti željenim nadevom, pokupiti krajeve, spojiti ih da fil ne curi, na kratko sa svih strana umociti u otopljen margarin i reati u tepsiju (precnika 28 cm) skupljenim delom na dole.

Ostaviti u tepsiju da naraste, preliti preostalim margarinom i peci na 180 stepeni C oko 20 minuta.

Služiti tople, uvaljane u šecer u prahu.