Švedske bule



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **130** min

Sastojci

Testo:

- **3 dl**mleka
- **50 g**svežeg kvasca
- **1.5 dl**šecera
- **1/2 kašicice**soli
- **1 kašika**vanil šecera
- **1**jaje
- **11-12 dl**brašna

Fil sa cimetom:

- **100 g**maslaca sobne temperature
- **1 dl**šecera
- **1 kesica**vanil šecera
- **4 kašicica**cimeta

Fil sa bademima ili orasima:

- **100 g**maslaca sobne temperature
- **1 dl**šecera
- **1 kesica**vanil šecera
- **1 dl**mlevenih badema
- + malo grubo seckanih

Fil sa cokoladom:

- **75 g**maslaca sobne temperature
- **1/2 dl**šecera u prahu
- **2 kašicice**kakao
- **100 g**crne cokolade, grubo naseckane
- koja se poprska odozgo po filu

Za premazivanje:

- **1** jaje
- krupni šecer
- seckani badem

Priprema

Mleko zagrejati do 37 stepeni, didati sveži kvasac i rastvoriti ga u mleku, dodati ostale sastojke i zamesiti testo. Pokriti ga i ostaviti da nadoe (oko 60 mininuta).

U meuvremenu dok testo nadolazi pripremicete neki od navedenih filova po vašem ukusu, bilo koji da izaberete bicete zadovoljni... Sastojci fila se pomešaju i time se kasnije premaže kora.

Nadošlo testo isipati na brašnom poprskan radni sto i oklagijom razviti koru pravougaonog oblika 30x40. Koru premažite vec pripremljenim filom.

Premazanu koru sada uvijte kao rolat i podelite je na 20 jednakih delova debljine ca 1 1/2 - 2 cm. Bule kako ih ja zovem ili pužice možete reati u uljem podmazan pleh za mafine ili ih staviti u papirne korpice direktno na obican pleh, ako nemate korpice od papira možete ih reati direktno na podmazan pleh ili pleh obložen pek papirom, sve je ok... Testo ostavite da nadoe oko 40 minuta. Rernu zagrejte na 200 stepeni.

etkicom sada bule premazite umucenim jajetom, po želji možete ih peci samo tako i kasnije servirati poprskane šecerom u prahu, ili ako imate krupni šecer posle premazivanja možete bule poprskati krupnim šecerom i seckanim bademima, sve zavisi od vašeg ukusa i vaše maste. Pecite ih 10-12 minuta. Ako ih pecete u modli za mafine izvadite ih i ostavite na resetku da se prohlade i pokrijte ih kuhinjskom krpom. Ovaj kolac šveani najcešce jedu uz šolju dobre kafe... Probajte ga i vi. Prijatno!

Savet

Jedno malo objasnjenje: da vas nebi zbunjivalo, jer se izrazavam u dl: 1 dl šeera = 75 g, 1 dl brašna = 60 g.