

## **Slatke ruže**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **250 ml mleka**
- **1 kesica s uvođenjem kvasca**
- **4 kašike šećera**
- **3 kašike ulja**
- 2 jajeta
- **600 g brašna**
- **prstohvatsoli**

#### **Fil:**

- **100 g mlevenih oraha**
- **40 g šećera**
- **40 ml mleka**
- džem od šljiva

### **Priprema**

U ciniju staviti brašno. Dodati šećer, so, kvasac, umucena jaja sa mlekom i ulje. Zamesiti testo. Pokriti krpom i ostaviti da nadie. Nadošlo testo premesiti i podeliti na 24 loptice. Odvojiti cetiri, razvaljati oklagijom. Preklopiti jednu preko druge do 1/2 prethodnog kruga.

Fil: Za fil pomešati orahe i šećer, prelitи vrelim mlekom i promešati.

Preko sredine, (napravljenog testa od cetiri kruga) premazati džemom, a zatim rasporediti orahe.

Umotati u rolatic, azatim ga nožem preploviti.

Donji, iseceni deo, staviti u kalup za mafine, Prethodno DOBRO podmazan margarinom. Na isti nacin pripremiti i ostale loptice. Rernu ugrejati na 170 stepeni. Umutiti jedno žumance i malo mleka, premazati ruže i staviti da se peku.

### **Savet**

Peene posuti prah šeerom.