

Ružice sa pudingom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **3 dl** mlakog mleka
- **3 kašike** šecera
- **1 kesica** suva kvasca
- **2 kašike** kisele pavlake
- **1** jaje
- **100 g** margarina
- **oko 500 g** brašna

Fil za premazivanje testa:

- **5 dl** mleka
- **3 kašike** šecera
- **1** vanilin šecer
- **1** puding od vanile
- **50 g** pecena krupno mlevena lešnika

Priprema

Fil: Skuvati puding u mleku gde smo dodali 1 vanilin šecer i 3 kašike šecera. Ostaviti da se ohladi. Priprema testa: U mlako mleko staviti šecer, kvasac i jednu kašičicu brašna i ostaviti da malo nadodje. U posebnu posudu umešati jaje, istopljeni margarin, 2 kašike kisele pavlake, dodati mleko sa kvascem i dodavati brašno da se umesi testo. Testo ostaviti da nadodje dok se ne udvostruci. Nadošlo testo izmesiti podeliti na dva dela, svaki deo razvaljati u plocu velicine 45×30cm, premazati sa ohladjenim pudingom, posuti lešnikom ili suvim groždjem (ja sam koristila lešnik), uviti u rolata i seci na kolutice debljine 2cm (od jednog rolata izadje 16

kolutica), poredjati ih u pleh obložen papirom, ostaviti još 10-15 minuta da stanu, posuti po vrhu krupno mlevenim lešnikom i peci. Pecene ružice posuti šećerom u prahu.

Savet