

Bugarske ruže



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmasti
- 4 žumanceta
- **4 kašike** šećera
- **500** g mlijeka
- **1** kg brašna
- **1** prstohvatsoli
- **1 kesica** kvasca
- 1 kora od limuna

Fil:

- **200** g džema

Za posip:

- **100** g šećera u prahu
- **1 kesica** žutog šećera
- **1 kesica** vanilin šećera

Priprema

Mast pjenasto umutiti.

Kvasac staviti u mlijeko da nadože pa sipati u zdjelu, dodati žumanca i šećer, malo soli koru od limuna i sve dobro umutiti.

Zatim dodati brašno i zamijesiti glatko tijesto.

Tijesto staviti u nailon kesu i u hladnu vodu i ostaviti da odmara od 1-2 sata u frižideru.

Izvaditi tijesto iz frižidera, kidati po malo, oblikovati kuglicu, razvući je u krug, staviti fil i uviti ružicu.

Ružice režati na pleh.

Peci na 220 oko 22 minuta.

Pecene ružice valjati u smjesu za posip.

Pustiti da se ružice malo ohlade i onda ih konzumirati. Prijatno!

Savet

Umjesto džema možete koristiti bjelanca umućena sa šećerom i mljevenim orasima illi sa ušpinovanim jabukama i šećerom. Sami odlučite šta ko voli.