

Rosine bošcice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g masti
- 1 jaje
- 2 žumanca
- 2,5 dlmleka
- 3 kašike šecera
- 1 kašikakvasca
- oko 700 gbrašna

Fil:

- 2belanca
- 10 kašikašecera
- 1/2 limuna - sok
- 250 gmlevenih oraha
- šecer u prahu (za posipanje)

Priprema

Zamesiti testo od 250 g masti, 1 jaje, 2 žumanca, 2,5 dl mlakog mleka u kojeom je odstajalo 1 kašika kvasca i 3 kašike šecera i oko 700 g brašna. Testo da stane 10 minuta i podeliti na 64 loptice. Fil: Umutiti 2 belanca sa 10 kašika šecera, sok od 1/2 limuna i dodati 250 g mlevenih oraha. Svaku lopticu rastanjiti staviti na nju 1 kašićicu fila i uviti kao bošcicu. Peci na 180 stepeni da blago porumene i uvaljati u šecer u prahu i vanilin šecer.

Savet