

Socne ružice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 3 dl mlakog mleka
- 1 kašika kvasca
- 2 kašike šecera
- 2 jajeta
- oko 600 g brašna

Za premazivanje:

- 100 g margarina
- 150-200 g mlevenih oraha

Sirup:

- 500 g šecera
- 5 dl vode
- 1/2 limuna

Priprema

U mlako mleko staviti 2 kašike šecera i kvasac. Da stane pa dodati 2 jajeta i brašno. Zamesiti testo i ostaviti malo da stane. Podeliti testo na 2 dela i oba dela razvaljati u plocu koju premažemo sa 100 gr omekšala margarina i posuti sa mlevenim orasima. Saviti oba testa u rolat. Seci delove 2 cm širine i rejdati u podmazan pleh. Ostaviti malo ružice da stanu i peci na 200 stepeni dok ne dobiju zlatno žutu boju. Dok se ružice peku

skuvati sirup. Šecer i vodu kuvati od kad provri 5 minuta dodati kriške limuna i vrucim sirupom preliter vruce ružice.

Savet