

Starinske tatlije



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Testo:

- 2 jajeta
- 2 šoljice ulja
- 2 šoljice mleka
- 25 g svežeg kvasca
- 650-700 g brašna

Preliv:

- 800 g šećera
- 1 l vode
- 3 kesice vanilin šećera

Priprema

U posudu sa mlekom, kašicom šećera i 2 kašike brašna staviti kvasac da nadoe. U posudu za mešenje staviti brašno, jaja, ulje i nadošli kvasac. Zamestiti testo i kidati male loptice. Loprice utisnuti na rende, puniti kremom ili celim orasima i umotati u smeru kom rendate da bi ostale šare. (Ako vam je komplikovano, razvijte koru 0,5cm secite kocke, punitite ih i reajte u pleh).

Peci na 200C oko 30 minuta (dok ne doviđu rumenu boju). Kad su gotove ostavite ih da se ohlade. Potpuno hladne ih prelijte vrućim prelivom. Šećer se kuva sa vodom oko 5 minuta. Ostavite da prenoce i upiju sav soft. Prijatno.

Savet