

Slatke pancerote



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **300 ml mleka**
- **5 kašika šecera**
- **200 ml ulja**
- **1 kockica kvasca**
- **1 kg brašna**

Fil:

- džem ili eurokrem

Priprema

Od navedenih sastojaka zamesiti testo i ostaviti da uskisne.

Nadošlo testo prebaciti na pobršnjenu, radnu, površinu, razviti 0,5 cm debljine i modlom za krofne (ili vecim cašom) vaditi vece krugove.

Na polivini kruga staviti džem (ili eurokrem), kolicina po želji i preklopiti testo. Ivice prekopljenog testa pritisnuti viljuškom.

Pripremljene pancerote slagati u pleh, preko pek papira. Ostaviti da malo narastu, premazati ih, mešavinom mleka i žumanceta i staviti da se peku, na 190 stepeni (u prethodno zagrejanu rernu).

Savet