Bakine ružice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **550 g**brašna
- **2 kašicice**suvog kvasca
- **1 kašicica**soli
- **1 kašika**šecera
- **2-2,5 dl**mleka
- **3 kašike**ulja
- **1 kašika**milerama
- **1**jaje

I još:

- **1**jaje (za premaz)
- **nekoliko kašika**džema od kajsije (za nadev)
- **malo**kokosovog brašna u boji za ukras

Priprema

Od navedenih sastojaka, dodajuci postupno mlako mleko, umesiti gipko testo. Ostaviti ga da se udupla. Razvuci koru i cašom vaditi krugove.

Reati po cetiri kruga, tako da se preklapaju, sredinu premazati sa malo džema od kajsije, ili vec po želji.

Sad pažljivo urolati testo.

Dobijenu rolnicu preseci na pola.

Pa slagati u podmazan i pobrašnjen kalup za mafine. Ostaviti da malo odmore, premazati umucenim jajetom i peci u zarejanoj rerni da fino porumene.

Savet