

Rascvetane ruže



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za testo:

- **700 g** brašna
- **250 ml** mleka
- **250 ml** vode
- **100 ml** ulja
- **20 g** kvasca
- **1 kašičica** soli
- **3 kašičice** šećera
- **1 kašika** masti
- **1** jaje

Fil:

- **100 g** čokolade
- **100 g** džema

Priprema

Zamesiti testo od datih namirnica pa ga ostaviti 10 minuta da odstoji. Zatim odvojiti dve jednake loptice i razviti što tanje. Premazati topljenom čokoladom i džemom ili eurokremom, pa uviti kao štrudlu. Seci parcice 1 cm pa reati u papirne korpice (ona strana koja je isecena ide dole) pa u kalupe za mafine.

Ostaviti testo 15 minuta da odmori, a zatim peci na 200 C oko 20 minuta. Posuti prah šećerom.

Savet

Mogu da se filuju i mlevenim makom ili samo sa džemom jednako su ukusni...