

Francuske rolnice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Za testo:

- **300 ml mleka**
- **150 ml kisele vode**
- **malosoli**
- **50 g putera**
- **100 g šecera**
- **od 1 limunasona**
- **2 jajeta**
- **600 g brašna**
- **1 kocka svežeg kvasca**

Za premazivanje:

- **600 g margarina**
- **3 kesice vanilin Šecera**

Priprema

Od navedenih sastojaka umesiti glatko testo, staviti ga u najlon kesu, pa ostaviti u frižider 2 sata.

Razviti testo i po njemu iseckati 200 g margarina, posuti jednom kesicom vanilin Šecera, pa testo smotati kao pismo i vratiti u frižider 30 minuta.

Postupak ponoviti još 2 puta. Zatim testo iseci na trake i filovati po želji kremom, džemom, višnjama... Peci na

200 °C, dok ne porumene.

Savet