

## **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** limunasok
- **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**