

Krunice sa makom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- 1 jaje
- 2 belanceta
- **3 kašike** šecera
- **100 g** margarina
- **1/2 kocke** kvasca
- **1 dl** mleka

Za fil:

- **100 g** maka
- **150 g** šecera
- **malom** mleka
- **2 kesice** vanilin šecera

Za premazivanje:

- 2 žumanceta

Priprema

Razmutiti kvasac sa 0,5 dl mleka, 1 kašikom šecera i 1 kašikom brašna. Ostaviti 15 minuta da naraste. U posudu staviti brašno, omekšao margarin, preostali šecer, mleko, jaje, belanca i nadošao kvasac, pa umesiti testo.

Fil: Sjediniti mak, šecer i vanilin šecer i malo mleka. Kuvati oko 5 minuta, pa ostaviti da se ohladi.

Testo podeliti na 8 jufki. Svaku jufku rastanjiti oklagijom, premazati filom i uviti u rolat. Rolate uviti i krug, pa svaki zaseci nožem na nekoliko mesta. Krunice reati u pleh obložen papirom za pecenje. Premazati ih umucenim žumancetom i peci na 200 C, dok ne porumene.

Savet