

# *Nesquik pužici*



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **500 g** glatkog brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **150 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **2+1** jaja (za premazivanje)
- **100 g** maslaca
- **250 ml** mleka
- **1 kašica** cimet-a
- **1 ravna kašica** soli

### **Za nadev:**

- **200 g** Nesquik-a
- **200 g** šecera
- **2 kesice** vanilin šecera

## **Priprema**

U vecu posudu u kojoj cete mesiti sipajte brašno, šecer, vanilin šecer, cimet, so, suvi kvasac i sve izmešajte. Tome dodati 2 jajeta.

Mleko ugrejati sa maslacem (ne sme biti toplije od 45 C, tek toliko da se maslac rastopi). Zatim polako uz mešanje dodavati izmešanoj smesi. Mešati da se sve lepo sjedini, pa onda možete preci rucno mesiti. Oblikujte

testo, pokrijte krpom i ostavite na topлом месту да стоји да се barem udvostruci volumen testa.

Nadošlo тесто још једном лагано премесите и оставите поново да нађе.

Када се поново тесто удвоstrucilo, преруци се на побрашнављену радну површину...лагано рукама премесити и поделити на два дела. Развити их на дебљину 1 cm па премазати најевом или само са једне стране теста оставите цисто од прилике 2 cm (све остalo маžite до самог руба).

Заролајте од премазаног руба до цистог. Оштријим ноžем мало побрашнављеним секите роладе на комаде ширине 1,5-2 cm

Плех подмазати равномерно, пупчице пореати тако да имају мало размака јер ће се дизати и ширити током пекења.  
Премазати их благо јајем.

Пеки у рерни, загрејаној на 180 C око 15 минута.

## Savet

Пупчији су одлини уз шолју топлог млека или аја.