

## *Nesquik pužici*



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **500 g** glatkog brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **150 g** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **2+1** jaja (za premazivanje)
- **100 g** maslaca
- **250 ml** mleka
- **1 kašičica** cimeta
- **1 ravna kašičica** soli

#### **Za nadev:**

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

### **Priprema**

U veću posudu u kojoj ćete mesiti sipajte brašno, šećer, vanilin šećer, cimet, so, suvi kvasac i sve izmešajte. Tome dodati 2 jajeta.

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

testo, pokrijte krpom i ostavite na toplom mestu da stoji da se barem udvostruci volumen testa.

Nadošlo testo još jednom lagano premesite i ostaviti ponovo da nadože.

Kada se ponovo testo udvostrucilo, preruci se na pobrašnavljenu radnu površinu...lagano rukama premesiti i podeliti na dva dela. Razviti ih na debljinu 1 cm pa premazati nadevom ali samo sa jedne strane testa ostavite cisto od prilike 2 cm (sve ostalo mažite do samog ruba).

Zarolajte od premazanog ruba do cistog. Oštrijim nožem malo pobrašnavljenim secite rolade na komade širine 1,5-2 cm

Pleh podmazati ravnomero, pužice poređati tako da imaju malo razmaka jer ce se dizati i širiti tokom pecenja. Premazati ih blago jajem.

Peci u rečni, zagrejanj na 180 C oko 15 minuta.

## **Savet**

Pužići su odlični uz šolju toplog mleka ili čaja.