

Buhle sa eurokremom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1jaje
- 1žumance
- 150 mlmleka
- 100 mlode
- 1/2 kockekvasca
- 50 gšecera u prahu
- 1limun
- 600 gbrašna
- 100 gmargarina

Za fil:

- 200 geurokrema

Priprema

Pomešati mleko i vodu i zagrejati. Dodati kvasac, kašicicu šecera i malo brašna pa ostaviti da nadože. U dublji sud pomešati brašno, jaje, žumance, šecer u prahu i sok i malo narendane kore od limuna. Dodati nadošlo brašno, umesiti testo i ostaviti na toplom.

Nadošlo testo premesiti, oklagijom rastanjiti na oko 1 cm. Nožem seci i praviti kvadrate 5x5 cm.

Na svaki kvadrat staviti kašiku eurokrema, pa spojiti krajeve, napraviti loptu i na trenutak umociti u rastopljen

margarin.

Postupak ponoviti i sa ostalim kvadratima. Lopte reži u margarinom podmazan pleh jednu do druge.

Naređane buhtle ostaviti na toplom oko 15 minuta, a onda premazati umućenim belancetom i peći na 180 C oko 20 minuta.

Gotove buhtle posipati šećerom u prahu i služiti.

Savet