

Mlecni cvetici



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna
- **5 kašika** srednjeg šecera
- **2 dl** mleka
- **50 ml** ulja
- **2** jajeta
- **1/2** **parceta** kvasca
- Za premazivanje:
- **100 g** margarina za mazanje
- **100 g** srednjeg šecera
- Za posipanje:
- **3 kašike** srednjeg šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- Za prelivanje:
- **8 dl** mleka
- **200 g** smeeg šecera

Priprema

U mlako mleko dodajte šecer i kvasac, promešajte kako bi se otopio kvasac i šecer. Zatim dodajte umucena jaja i na kraju ulje, sve još malo promešajte, dodati brašno i zamesite testo. Ostavite 20 minuta prekriveno folijom da naraste. Kada naraste, premesite ga, razvijte u obliku pravougaonika, premažite margarinom, pospite šecerom. zavijte cvrsto u rolat.

Rolat secite na krugove debljine 3cm podmažite kalup margarinom i reajte krugove. Odozgo pospite smeim

šecerom pomešanim sa vanilom. Ostavite ponovo dvadesetak minuta da naraste i pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dvadesetak minuta.

Dok se pece, skuvajte mleko sa šecerom i ohladite. Vrelu pecenu pitu prelijte hladnim mlekom.

Sacekajte da upije mleko i onda *navalite*. Mnogo je ukusna, mirisna i mekana.

Savet