

Buhle sa džemom od jagoda



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kockice** kvasca
- **250 ml** mleka
- **60 ml** ulja
- **2 kesice** vanil šecera
- **550- 600 g** brašna
- **2** jajeta
- **1 prstohvat** soli
- **1** limun - ribana korica

Još:

- **18 kašičica** džema od jagoda
- **2 kašike** šecera u prahu
- **1** žumance
- **2 kašike** mleka

Priprema

Ugrejati mleko i dodati šecer i kvasac i pustiti da nadoše. U vanglicu sipati brašno, so, vanil šecer, ribanu koru limuna dodati nadošao kvasac, ulje i jaja. Zamesiti testo i ostaviti da udvostruci masu.

Testo premesiti i podeliti na 18 jufkica.

Svaku jufkicu oklagijom razvuci i staviti kašivicu džema, spojiti krajeve dobro da džem ne bi iscureo.

U podmazan pleh re?ati buhtle, krajeve koje smo spojili redjati okrenute ka dole.

Ostaviti pola sata da odstoje. Premazati umucenim žumacetom sa mlekom. Peci na 200°C dok lepo ne porumene.

Ostaviti ih da se malo prohlade pa ih posuti šećerom u prahu.

Savet

Može da se pune i sa kremom.