

## Bošcaluci



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

## Sastojci

### Za testo:

- **20 g** kvasca
- **250 ml** mleka
- **1 kašika** šecera
- **300 g** masti
- **3** jajeta
- **1/2 kašičice** soli
- **900 g** brašna
- **1** limun - rendana kora

### Za nadev:

- **200 g** džema po izboru
- **100 g** mlevenih oraha
- **100 g** prah šecera (za posipanje)

## Priprema

Rastvoriti kvasac u mlakom mleku sa kašikom šecera i ostaviti ga na toplom da nado?e. Posebno penasto umutiti mast, pa dodavati jedno po jedno jaje uz neprekidno mucenje. U posudi za mešanje pomešati brašno s pola kašičice soli i koricom limuna. Dodati umucenu mast s jajima i nadošao kvasac, te zamesiti testo, a zatim ga ostaviti pokriveno u frižideru dva sata.

Pomešati orahe i džem i pripremiti nadev.

Razviti testo oklagijom na pobrašnjennoj radnoj površini, pa okruglim kalupom vaditi krugove. U sredinu stavljati pola kašičice nadeva.

Krajeve testa skupiti ka gore pa porežati u pleh obložen papirom za pecenje.

Odmah ih peci u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni dok ne porumene. Pecene bošce posuti šecerom u prahu.

## **Savet**