

## Vesele ružice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

### Za testo:

- **500 g** brašna
- **70 ml** ulja
- **1/2 kocke** kvasca
- **1** jaje
- **9 kašika** šećera
- **300 ml** mlakog mleka
- **3 kašike** kakaoa

### Za preliv:

- **50 g** margarina
- **1 kašika** meda
- **3 kašike** žutog šećera
- **100 ml** mleka
- **po želji** šećer u prahu

## Priprema

Umalo mleka izmrviti kvasac sa 1 kašicom šećera i brašna, pa ga ostaviti da nadože.

U dubljoj posudi pomešati brašno, ulje i jaje, dodati preostali šećer, mleko i nadošao kvasac, pa umesiti glatko testo. Ostaviti da odstoji oko 45 minuta.

Testo podeliti na dve jufke, pa u jednu umesiti kakao.

Obe jufke podeliti na 18 loptica. Svaku uvaljati u štapić dužine oko 25 cm.

Uviti beli i braon štapić u spiralu, pa spojeni zajedno uviti u vidu puža i staviti u modlu za mafine. Ponoviti postupak dok ima loptica.

Otopiti margarin, mleko, šećer i med na umerenoj temperaturi, te kašikom preliti svaku ružicu.

Ostaviti ih da narastu oko 15 minuta pa peći na 200 stepeni dok ne počnu da rumene. Ružice ponovo preliti prelivom i vratiti ih da se peku dok ne porumene. Po želji posuti šećerom u prahu

## **Savet**