

Buhtle (3)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **200 ml** mlakog mleka
- **100 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1** jaje
- **100 g** putera
- **1** limun - rendana korica

Za fil:

- **po ukusu** džem

Priprema

U mlakom mleku staviti kvasac i jednu kašiku šecera i ostavite da se kvasac aktivira. Puter otopiti pa dodati zajedno sa mlekom u brašno. Dodati jaje, limunovu koricu, ostatak šecera, vanilin šecer i zamesiti fino glatko testo.

Ostavite da se testo odmori i nadoe. Nadošlo testo razviti i iseci na kocke. Na svaku kocku staviti po malu kašičicu džema. Na dno tepsije staviti pek papir i premazati ga sa puterom. Reati male loptice u krug i ostaviti ih da nadou. Nadošle loptice premazati sa hladnom vodom.

Pecite u rerni zagrijanoj na 200 stepeni 20 minuta.

Buhtle ohladiti i posuti šećerom u prahu. Prijatno.

Savet