

Ružice sa džemom od šljiva



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna T-500
- **200 ml** mlijeka
- **50 ml** jogurta
- **2 kašike** ulja
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 limun** (sok i kora)
- **2** jajeta

Fil:

- **250 g** džema od šljiva

I još:

- **100 g** šećera u prahu

Priprema

Mlijeko i šećer staviti u šerpicu i malo ugrijati. Dodati kvasac i ostaviti da počne fermentacija. Dodati jogurt, ulje, jaja, so, sok od limuna i brašno u zdjelu pa dodati mlijeko sa kvascem i zamijesiti tijesto. Zdjelu prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti na toplom mjestu dok se tijesto ne udvostruci. Fermentisano tijesto istresti na radnu

površinu i istanjiti 1 cm. ?ašom vaditi krugove. Uzeti 3-4 kruga i re?ati ih jedan preko drugog do pola, pa staviti džem.

Saviti ružicu i re?ati u kalupe za mafine.

Peci na 220 C oko 25 minuta.

Po želji posuti šećerom u prahu. Prijatno!

Savet