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 kašicica**soli
- **1 kašika**šecera
- **1 kesica**suvog kvasca
- **1** limun (sok i kora)
- **2**jajeta

Fil:

- **250 g**džema od šljiva

I još:

- **100 g**šecera u prahu

Priprema

Mlijeko i šecer staviti u šerpicu i malo ugrijati. Dodati kvasac i ostaviti da pocne 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 reati ih jedan preko drugog do pola, pa staviti džem.

Saviti ružicu i reati u kalupe za mafine.

Peci na 220 C oko 25 minuta.

Po želji posuti šecerom u prahu. Prijatno!

Savet