

Šam-rolnice



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **5** dlmleka
- **1** dlulja
- **5** žumanaca
- **850** gbrašna

Za premazivanje:

- **150** gmargarina

Za fil:

- **5**belanaca
- **1** prstohvatsoli
- **300** gšecera
- **2** dlvode

Za posipanje:

- **50** gšecera u prahu

Priprema

Zamesiti glatko testo od mleka, ulja, žumanaca i brašna.

Podeliti ga na 2 dela, formirati jufke. Svaku jufku oklagijom rastanjiti što tanje, pa je premazati otopljenim margarinom. Uviti ih kao pismo pa ih ostaviti da se odmore 20 minuta. Tako ih rastanjiti oklagijom, premazivati margarinom i preklapati još 2x.

Dobijeno testo rastanjiti oklagijom,sto tanje pa iseci na trake sirine 1,5 cm.(od jednog dela se dobije oko 15 traka). Namotavati trake na kalupe za sam rolne. Reati ih u pleh obložen papirom za pecenje. Peci u zagrejanoj rerni na 180 C oko 10-12 minuta dok ne poprime zlatno žutu boju. Ponoviti postupak i sa drugom jufkom.

Ušpinovati šefer sa vodom. Belanca cvrsto ulupati sa prstohvatom soli, pa dodavati ušpinovan šefer u tankom mlazu, sve vreme mutiti mikserom. Kada ceo sirup dodamo, mutiti još malo dok se belanca ne prohlade.

Staviti fil u kesu pa puniti rolnice.

Od ove kolicine bude 30 sam rolni.

Gotove rolnice posuti šeferom u prahu.

Savet

Preukusne, slatke i jednostavne. Prijatno :)