

## **Buhtle (4)**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **400 g**brašna
- **20 g**šecera
- **150 ml**mleka
- **2**jajeta
- **25 g**svežeg kvasca
- **40 ml**maslinovog ulja
- **1 prstohvatsoli**

#### **Za premaz:**

- **1belanjak**

#### **Fil:**

- **pekmez**

### **Priprema**

U šerpicu staviti mlako mleko, dodati šefer i izmrvljeni kvasac, pomešati, posuti sa malo brašna i ostaviti da se kvasac digne. U zdelu staviti 2 jajeta, izlupati sa viljuškom, dodati ulje, prstohvat soli, sve opet dobro promešati, dodati prosejano brašno i zamesiti testo sa mlekom i kvascem. Na radnu površinu staviti malo brašna i testo rastanjiti sa oklagijim, tanko oko 0,5 mm. Uzeti cašu i vaditi krugove. Fil prilagodite sebi, šta volite, pekmez, nuttelu, cokoladu..... Moje su sa pekmezom. Uzeti 1 krug, stavljati malo fila i zatvoriti krug. Slagati u tepsiju na

koju ste stavili papir za pecenje, sa glatkom stranom na gore. Od ostatka testa napravite dekoraciju. Ostavite na topлом mestu da udvostruci volumen, prije pecenja izlupajte belanjak i premazite buhtlice, pecite u zagrejanoj rerni na 170-180 zavisi od rerne. Kad je pecena pospite sa šecerom u prahu.

### **Savet**