

Slatki pužici



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za testo:

- **450 g**meko brašno tip 400
- **30 g**kvasca
- **150 ml**mleka
- 2jajeta
- **1 kašicica**soli
- **100 g**šecera
- **60 ml**ulja
- **100 ml**putera
- **100 g**šecera u prahu

Priprema

U dubljoj posudi sjediniti mlako mleko s izmrvljenim kvascem, kašicom šecera i brašna, pa dobro promešati. Prekriti suvom krpom i ostaviti na toplom da nadoe. U vanglicu sipati polovinu brašna, dodati preostali šecer, so, jaja, ulje i nadošao kvasa,c pa dobro izmešati. Postepeno dodavati preostalo brašno i mesiti rukom dok se ne dobije glatko testo. Umešeno testo prekriti krpom i ostaviti na toplom da nadoe. Nadošlo testo podeliti na 32 manja komada, pa od svakog oblikovati valjak debljine 1,5 cm. Peh od rerne obložiti papirom za pecenje. Svaki valjak od testa provuci kroz rastopljeni puter.

Smotati valjak u krug, a kraj podvuci ispod testa. Pužice slagati u tesiju, prekriti ih providnom folijom i ostaviti da narastu.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni dok ne porumene. Nakon pecenja premazati ih mlakom vodom. Pre služenja posuti ih šećerom u prahu.

Savet