

Slatke frule



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **2,5 dl** mlakog mleka
- **70 ml** ulja
- **1** jajce
- **1 kašika** rum
- **4 kašike** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1 kocka** kvasca
- **200 g** trešnja
- **50 g** šećera u prahu

Priprema

U malo mlakog mleka razmutiti kvasac sa po kašikom šećera i brašna, pa ostaviti da nadože.

Za to vreme pomešati brašno sa jajetom, pa dodati so, mleko, rum, ulje, preostali šećer i nadošao kvasac.

Zamesiti glatko testo pa ga ostaviti oko 45 minuta, da nadože, a potom ga premesiti i ponovo ostaviti da odstoji 45 minuta.

Nakon toga testo razviti na debljinu od oko 1 cm.

Razvuceno testo iseci na trake širine 1,5 cm i dužine oko 25 do 30 cm u zavisnosti od dužine štapica za ražnjice.

Na štapice za ražnjice nabockati po pet trešanja u razmacima od 1-2 cm, a potom između njih spiralno obmotati trake od testa i formirati frulice.

Frulice poređati na tepsiju obloženom papirom ili folijom i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 15 minuta a potom smanjiti temperaturu na 150 stepeni i peci još 15 minuta.

Kada su frulice pecene, izvuci štapice i posuti ih šećerom u prahu.

Savet

Prelepe su sa višnjama i grožđem.