

Buhle sa džemom od jagoda



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna tip 400 meko
- **1/2** kockesvežeg kvasca
- **2** vanil šećera
- **1 kašika** ruma
- **2 kašike** šećera
- **malosoli**
- **2 dl** mleka mlakog
- **100 g** gotopljenog margarina
- **1** jaje

Još:

- **1 mali komad** margarina
- **16 kašica** džema od jagoda
- **1 kašika** šećera u prahu

Priprema

U vanglicu sipati brašno te dodati izdrobljen kvasac, šećer, vaniliju šećer, rum, so, margarin i mleko, malo izmešati varjačom te dodati jaje i dobro umesiti testo. Da bude glatko. Pokriti i ostaviti na toplom 30 minuta da odstoji. Premesiti testo i podeliti ga na 16 kuglica. Svaku kuglicu prstima rastanjiti u oblik kruga te staviti kašičicu džema i dobro zatvoriti ivice i podviti ih ispod. Buhle stavljati u pleh koji smo podmazali komadicem margarina. Tako uraditi svaku kuglicu.

Prekriti tepsiju prijanjajucom folijom i ostaviti na toplom 60 minuta da odstoje. Ugrejati rernu na 180°C i peci buhle oko 25 minuta do pola sata. Buhle posuti prah šecerom.

Savet

?