Slatki šareni pužici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- **3 kašike**šecera
- **2 kašike**ulja
- **1 prstohvat**soli
- **250 ml**toplog mleka
- **20 g**kvasca
- **1**jaje

Za premaz:

- **100 g**termostabilnog krema
- **60 g**margarina
- **1 kašika**rendane korice pomorandže
- **1 kašika**šecera

Priprema

U ciniju izmrviti kvasac, dodati šecer i mleko. Izmešati i dodati kašiku brašna, te ostaviti da kvasac nadoe. U nadošli kvasac dodati razmuceno jaje, ulje, prstohvat soli i polako dodavati brašno. Umesiti testo. Podeliti ga na tri dela i ostaviti da se podiže 30 minuta. Margarin umutiti sa šecerom u prahu i dodati rendanu koricu pomorandže. Izmešati. Razvuci deo testa na radnu površinu u obliku pravougaonika. Naizmenicno mazati margarin sa koricom pomorandže i tamni krem, tako da se dobiju štrafte. Testo uvijati kao štrudlu sa obe strane. U sredini testo ostaje spojeno. Seci makazama na širinu od 1cm i polegnuto staviti u pleh na papir za pecenje. Ostaviti da odmaraju 20 minuta i peci ih na 200 C 15 minuta da ostanu svetle boje. Kad se ohlade po želji posuti

šecerom u prahu.

Savet