

Posne buhtle



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** mlake vode
- **10 g** kvasca
- **2 kašike** šecera
- **1 prstohvat** soli
- **50 ml** ulja
- **oko 450 g** brašna
- Za nadev:
- **po potrebi** džem od kajsije
- Za posipanje:
- **po potrebi** šecer u prahu

Priprema

U odgovarajuću posudu uliti 100 ml mlake vode, umešati izmravljen kvasac, dodati 1 kašiku šecera i 1 kašiku brašna, sve izmešati i ostaviti da nadođe. Brašno usuti u dublju posudu, dodati nadošli kvasac, 1 kašiku šecera, ulje, preostalu mlaku vodu (100 ml), posoliti te zamesiti mekše testo. Ostaviti da nadođe. Nadošlo testo premesiti...

...i podeliti na 6 jufki.

Svaku jufku razviti oklagijom i na svaku staviti po kašičicu džema od kajsije...

...skupiti krajeve formirajući loptice.

Kalup za kuglof premazati margarinom te poređati loptice. Pokriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoje 20 minuta. Peci u dobro zagrejanj rerni na 180 stepeni oko 30 minuta.

Gotove buhtle izvaditi iz rerne...

...posuti šećerom u prahu. Osraviti da se prohlade, servirati te poslužiti

Savet

Umesto džema od kajsije možete koristiti neki drugi džem (pekmez) - po želji. Probajte, veoma su ukusne. Prijatno.