

Posni vanila pužici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** goštrog brašna
- **2** kesicepudinga od vanile
- **3** dlsojinog mleka
- **1, 5** dlulja
- **100** gšecera
- **2** kesicevanilin šecera
- **1/2** kockekvasca
- Za premazivanje:
- **100** gmargarina za mazanje
- Za posipanje:
- **2** kašikegranulisanog šecera

Priprema

Malo zagrejati sojino mleko, dodati šecer i mešati dok se otopi. Zatim dodati kvasac, otopiti ga u mleku sa šecerom. U brašno umešati prah od dva pudinga vanile, vanilin šecer i ulje. Dodati mleko sa kvascem i šecerom i zamesiti testo. Ostaviti pola sata da nado?e. Premesiti testo, podeliti ga na 4 jednaka dela. Svaki deo razviti u pravougaonik. Svaku razvijenu koru premazati margarinom i slagati jednu preko druge. Tako pore?ane kore razviti oklagijom na debljinu od 1/2cm. Razvijenu koru premazati ostatkom margarina. Zaviti u rolat i seci kružice debljine 2 cm.

Re?ati u pleh, posuti granulisanim šecerom. Ostaviti petnaestak minuta na toplom da malo nado?u. Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni 20-30 minuta, dok porumene.

Možete ih služiti tople i li hladne, jako su ukusni i mirisni.

Savet