

Buhtle s nutellom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- 250 ml mleka
- 75 g mekog margarina
- 20 g svežeg kvasca
- 50 g šecera
- 1 vanilin šecer
- 1 limun - korica
- 1 prstohvat soli
- 1 jaje
- 400 g mekog brašna
- 100 g oštrog brašna

Za punjenje:

- po potrebi nutella

Za premazivanje:

- po potrebi topljeni margarin

Priprema

Od mlakog mleka odvojiti malo, dodati pola šecera, izmrvljen kvasac i kašiku brašna. Izmešati, pokriti i ostaviti da kvasac uskisne. U to dodati ostatak mleka, prstohvat soli, jaje, ostatak šecera, vanilin šecer i omekšali

margarin. Sve izmešati i polako dodavati pomešano brašno i dobro izlupati testo (ja to radim s varjacom koja u sredini ima rupu).

Na radni deo posuti malo brašna i dobro izmesiti testo. Ostaviti da testo udupla, premesiti i oblikovati valjak. Podeliti na 12 jednakih komada ako volite vece buhtle, a ako volite manje može i na više delova, kao ja ovaj put. Svaki deo oblikovati u kuglu, ostaviti kratko da odmori pa svaku razviti u krug, filovati nutellom, eurokremom ili pekmezom. Zatvoriti u lopticu i premazati je celu topljenim margarinom i reati u okrugli pleh 28 cm.

Ostaviti ih u plehu da još malo narastu pa peci na 180C. Staviti ih odmah u hladnu rernu. Paziti da se ne prepeku. Pecene pokriti krpom, a kad se ohlade posuti prah šećerom.

Savet