

Školjke sa kremom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **20 g** kvasac
- **200 ml** mleka
- **100 ml** vode
- 2 jajeta
- **1 kašika** šećera
- **1 kašičica** soli
- **600 g** brašna

Ostalo:

- **200 g** margarina
- **200 g** krema

Priprema

Aktivirati kvasac. Pomešati mlako mleko sa vodom, dodati šećer, izmrviti kvasac i dodati kašiku brašna. Ostaviti par minuta da krene kvasac. U drugu činiju isipati polovinu pripremljenog brašna, dodati so, jaja, isipati nanošli kvasac i uz pomoc brašna zamesiti glatko testo. Testo pokriti prijanjajucom folijom i ostaviti na toplom mestu da se udvostruci. Naraslo testo podeliti na dva dela. Svaki deo rastanjiti oklagijom tanko i izrendati pola margarina. Smotati u rolat.

Rolat iseci na trake otprilike 1 cm. Svaki deo rastanjiti rukom i preko sredine stavite kašičicu krema. Spojiti ivice testa i taj spojeni deo okrenuti na dno pleha.

Peci na 200 C oko 15 minuta.

Uživati u divnom ukusu!

Za ovu priliku meru sam uvecala duplo, stavila u plasticne kese (onako mlake) i zaledila do upotrebe!

Savet