

Karamel ružice



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml** mleka
- **3 kašike** šećera
- **1 kašika** suvog kvasca
- **2** jajeta
- **50 ml** ulja
- **1/2 kašice** soli
- **1** vanilin šećer
- **1** rendana kora limuna
- **600 g** brašna

Karamel:

- **200 g** šećera
- **300 ml** vode
- **200 g** margarina

Premazivanje:

- **50 g** margarina
- **100 g** šećera
- **2 kašike** cimeta
- **100 g** seckanih oraha

Priprema

U 250 ml mlakog mleka sipati 3 kašike šecera i 1 kašiku suvog kvasca. Sacekati dok kvasac naraste pa ga dodati u brašno. Dodati ulje, so, jaja, vanil-šecer i rendanu koru limuna. Zamesiti testo i ostaviti ga da nadoe. Nadošlo testo podeliti na dva dela.

Za pripremu preliiva karamelisati 200 g šecera, dodati vodu, kuvati dok se šecer ne istopi, pa dodati 200 g margarina. Smesu uliti u tepsiju ili dublji pleh precnika 32 cm.

Oba dela testa razviti i premazati sa 50 g omekšalog margarina, posuti šecerom, cimetom i seckanim orasima.

Napraviti dva rolata i iseci kolutice debljine 2cm.

Kolutice reati u tepsiju sa kramelom. Ostaviti tako da odstoji jedno 15 minuta.

Potom peci na 180 stepeni oko 30 minuta.

Pre služenja ružice preliteri sa malo karamela u koji su se ružice pekle.

Savet