

Šam rolne (8)



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za šam rolne:

- **400 g** brašna
- **2 kašike** sirceta
- **2 kašike** ulja
- **1 kašika** šecera
- **200 g** hladne vode
- **1** žumance
- **250 g** margarina
- **2 kašike** brašna

Za punjenje:

- **300 g** šlag krema

Priprema

U vangli za potkuvavanje testa, staviti dve kašike sirceta, 2 kašike ulja, 1 kašika šecera, 200 gr hladne vode, 1 žumance, sve sjediniti i zakuvati testo sa 400 gr brašna. Ostavite da testo malo odmori.

Testo na pobrasljavljenoj površini razvuci oko 1 cm debljine, margarinom mazati testo kad namažete margarinom odozgo pospete malo brašna i testo preklapati kao knjigu, ili kao za salcice i ostavite da stoji 10 minuta. I tako ponavljati tri puta.

Kad je gotovo testo razvuci što tanje i seci na trake i motati oko modlica za sam rolne.

Peci ih u rerni zagrejanj na 150 stepeni oko 12 minuta.

Umutiti šlag sa hladnom vodom i rolne puniti uz pomoc šprica. :)

Savet

Možete i napraviti i pravi samb za rolne, ali jumis šlag se muti poput samba i ima slian ukus. Prijatno!