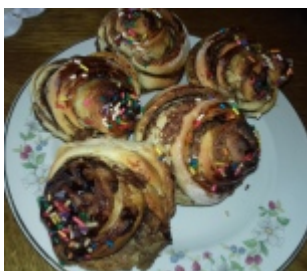


Ružice sa nutelom



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **2** jajeta (1 za premazivanje)
- **1.5 dl** mleka
- **20 g** kvasca
- **100 g** margarina
- **1 kašika** šecera
- **1 prstohvat** soli
- **200 g** nutele

Priprema

Umesimo testo od mleka, kvasca, šecera, soli, brašna, 1 jajeta, i ostavimo da odstoji 15 minuta.

Testo razvijemo na površini koje smo predhodno pobraznjavili.

Premažemo nutelom celu površinu (ciniju sa kremom možemo staviti u toplu vodu da bi bila meksa i lakše za razmazivanje).

Namazano testo izsecemo na 12 trakica i jedno po jedno urolamo da dobijemo ružice.

Pleh za maffin pouljimo i izrežamo u njih ružice premažemo jajetom i možemo posuti šarenim mrvicama radi lepšeg izgleda.

Pecemo u unapred zagrejanj rerni na 180C oko 25 minuta.

Kada su gotove povadimo iz kalupa da se nebi uparile. Kada se prohlade spremne za posluženje.

Savet

Umesto nutele može se koristit i džem po ukusu.