

Slatke ruže sa šargarepom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** šargarepe
- **400 g** mast
- **800 g** brašna
- **2 kesice** vanilin šecera

Nadev:

- **10 kašika** pekmez od kajsije

Za posip:

- **po ukusu** prah šecera

Priprema

Šargarepu ocistimo i izrendamo na sitno pomešamo ga sa mascu da se lepo sjedini i dodamo vanil šecer

Postepeno dodavajuci brašno umesimo glatko testo. Ostavimo da miruje 10 minuta.

Oklagijom ga razvucemo na debljinu oko 5 mm i modlom vadimo krugove željene velicine.

Viljuškom izšaramo krajeve.

Izreamo 3-4 krugova jedno do druge da se krajevi malo preklapaju i premažemo pekmezom.

Urolamo i presecemo po sredini.

Poreamo u podmazan kalup za maffin i raširimo latice formirajući cvet.

Pecemo na 180 C, oko 20 minuta dok ne dobije rumenu boju.

Vruce ih posipamo sa prah šećerom.

Savet

Po ukusu u prah šećer može se dodati i cimet.