

Ružice (8)



težina: **srednje**

za: **7 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250+500 ml mleka**
- **3 jajeta**
- **400 g brašna**
- **1/3 svežeg kvasca**
- **300 g šecera**
- **1 vršna kašikamasti**
- **3 kesice vanilin šecera**
- **1 ravna kašicica soli**

Priprema

U 250ml toplog mleko staviti 1 kašicu šecera i kvasac, pa promešati. U posudu sipati brašno, jaja i pripremljeno mleko sa kvascem, dodati ravnou kašicu soli i zamesiti testo koje se ne lepi za prste. Ukoliko je potrebno dodati još malo brašna. Oklagijom razviti tanku pravougaonu koru. Zatim je iseci po dužini na trake široke dva prsta.

Mast zagrejati i u nju dodati 200 g šecera i dva vanilin šecera. Sve izmešati da se stvori gusta masa i premazati isecene trake testa. Trake urolati i poreati u podmazanu tepsiju.

Ostaviti da testo naraste, oko pola sata. Ispeci ružice na 200°C da lepo porumene.

500ml mleka prokuvati sa 100g šecera, samo da provri. Skloniti sa ringle, dodati jedan vanilin šecer i preliti preko ispecenih ružica.

Savet

Ružice mogu da se jedu i tople i hladne. esto mi ih je mama pravila, pa sada i ja nju da obradujem.