

Ružice s orasima



težina: **lako**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **80 g** masti
- **2 kašike** šecera
- 2 jajeta
- **1 caša od jogurta** mleka
- **10 g** kvasca
- **200 g** šecera
- **110 g** mlevenih oraha
- **50 g** šecera u prahu
- **400 g** brašna

Priprema

Staviti kvasac u mleko sa malo šecera i brašna i ostaviti 10 minuta da nadoe. Umutiti mast sa 2 kašike šecera, dodati žumanca, nadošli kvasac i brašno i umesiti testo. Testo razviti u plocu 70*28 cm. Umutiti belanca sa šecerom dodati orahe i premazati razvucenu koru. Uviti u rolat i seci reznjeve 2 cm i secenom stranom stravljati u pleh sa papirom za pecenje. Peci 20 minuta na 180 stepeni, prohladiti i valjati u šecer u prahu.

Savet