

Slatke ružice (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1/2 kockice** kvasca
- **2.5 dlm** mleka
- **1** jaje
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šecera
- **100 g** rastopljenog margarina
- **po ukusu** mlečna čokolada
- **po ukusu** eurokrem
- **po ukusu** pekmez

Priprema

U toplo mleko staviti kvasac, šećer i 1 kašičicu brašna i ostaviti 10 minuta da nadoe. U vanglicu staviti brašno, rastopljen margarin i belance i zamesiti nadošlim kvascom i ostaviti 30 minuta da se diže. Nadošlo testo premestiti, razvaljati oklagijom što tanje i voditi krugove 8 cm. Na svaki krug staviti po 1 kocku čokolade prepolovljenje ili eurokrem ili pekmez. Krug saviti na pola tako da se dobije polukrug i još jednom na pola dobije se trougao. Takva tri trougla stave se u papirne korpice koje su sastavljene u kalup za mafine. Umutiti žumance, premazati ružice i peći ih 20 minuta na 200 stepeni. Ja sam probala sva tri punjenja, ne zna se koje je ukusnije.

Savet