

Prhki pužici sa lešnikom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **25 g** kvasca
- **3** jajeta
- **150 g** masti
- **250 ml** mleka
- **500 g** brašna
- **300 g** mlevenih lešnika
- **po potrebi** šećer u parhu
- **200 g** šećera
- **1 kašičica** šećera

Priprema

Staviti kvasac i kašikicu šećera u 50 ml mlakog mleka da nadože. U drugu posudu staviti mast, žumanca, 200 ml mleka i brašno. Dodati nadošli kvasac pa umesiti testo. Ostaviti testo 30 minuta na toplom mestu. Izmutiti belanca sa šećerom pa kasikom umešati mleveni lesnik. Testo podeliti na dve obge. Svaku obgu razvuci što tanje. Fil podeliti na dva dela pa premazati preko testo. Uviti svaki deo testa u rolat.

Oštrim nožem iseci pužice sirine 1 cm. Poredjati u tepsiju na kojoj je stavljen pak papir. Staviti pužice da se peku oko 20 minuta na 180 stepeni. Kada su pužici gotovi i kada se malo prohlade posuti ih prah šećerom.

Savet