

Rolnice (3)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **250 ml** mleka
- **250 ml** ulja
- **2 kašike** šecera
- **20 g** kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2** jajeta
- **500 g** brašna

Preliv:

- **700 g** šecera
- **700 ml** vode
- **2 kesice** vanil šecera

Ostalo:

- **4 kašike** brašna

- **4 kašike** kakao praha

Priprema

Testo: U mlako mleko potopiti kvasac, dodati šećer i ostaviti da odstoji oko 10 minuta. Kada smesa odstoji dodati ulje i jaja. U drugu posudu umešati brašno i prašak za pecivo, pa dodati smesu od kvasca i zamesiti testo.

Pripremljeno testo podeliti na dva jednaka dela. U prvi deo dodati 4 kašike brašna, a u drugi 4 kašike kakao praha.

Od svakog testa napraviti kuglice velicine oraha (meni je ispalo po 35 od svakog).

Jednu žutu i jednu braon kuglicu razvuci oklagijom, staviti jednu preko druge i formirati rolnicu. Tako uraditi i sa ostalim kuglicama. Rolnice peci na 200 stepeni oko 20 minuta.

Preliv: Šećer i vodu skuvati, ostaviti da se ohladi i kada se rolnice ispeku hladan preliv preliti preko vrućih rolnica. Rolnice ostaviti da odstoje (najbolje preko noci) i poslužiti. Prijatno!!

Savet

Od ovog testa su lepe i kiflice sa džemom, samo dodati malo više šećera u testo i kada se ispeku uvaljati u prah šećer.