

Fantasticna ružica



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Sirup:

- **700 ml**vode
- **700 g**šecera
- **1**vanilin šećer

Tijesto:

- **200 g**putera
- **2**jajeta
- **150 g**šecera
- **400 g**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Fil:

- **200 g**mljevenih oraha
- **100 ml**šecera
- **malom**lijeka

Priprema

Prvo pripremiti sirup: sjediniti šećer, vanilin šećer i vodu, pa kuhati 10-tak minuta. Prohladiti! Umutiti omekšao puter, šećer i jaja. Dodati brašno, pomiješano sa praškom za pecivo. Dobro izraditi tijesto. Na pobrašnjenoj radnoj plohi razvaljati u oblik pravougaonika. Sjediniti mljevene orahe, šećer i malo mlijeka. Smjesom

premazati tijesto, pa zarolati. Rezati na parcad, debljine 1,5 - 2 cm. Redati u pleh.

Peci na 180 C, da fino porumene. Pecene ružice preliteri prohlaenim sirupom.

Ostaviti da se ohlade i upiju sirup, pa poslužiti!

Savet