

Mirisne ružice



Sastojci

Za testo:

- 400 g brašna
- 2 žumanca
- 1/2 kocke kvasca
- 1 dl mleka
- 0,5 dl vode
- 1 kašičica šecera
- 1/2 kašičice soli
- 1 vanilin šecer

Za fil:

- 7 dl mleka
- 100 g masti
- 250 g šecera
- 2 vanilin šecera

Priprema

Spojiti mleko i vodu, dodati šecer, so, kvasac, vanilin šecer umucene žumanca i zamesiti brašnom, da testo bude mekano i da se ne lepi.

Dok se testo odmara, pripremiti fil: Umutiti 100 g masti, 100 g šecera i vanilin šecer.

Razviti koru od testa u obliku pravougaonika, što tanje i premazati filom. Uviti testo kao rolat i seci parcice debljine 2 cm.

Podmazati dublju tepsiju ili pleh i režiati ružice. Ostaviti 1 sat da testo naraste.

Za to vreme skuvati 7 dl mleka sa 150 g šecera, 1 kesicom vanilin šecera i ohladiti.

Kada ružice narastu peci ih u zagrejanjoj rerni, lagano dok ne porumene.

Vrele ružice preliti hladnim prokuvanim mlekom.