

Francuske rolnice



Sastojci

Za testo:

- 300 ml mleka
- 150 ml kisele vode
- malo soli
- 50 g putera (margarina)
- 100 g šecera
- sok od 1 limuna
- 2 jajeta
- 600 g brašna
- 1 kockica svežeg kvasca

Za fil:

- krem (ili džem)
- višnje (po želji)

Ostalo:

- 200 g putera (margarina)
- 1 vanilin šećer

Priprema

300 ml mleka, 150 ml kisele vode, malo soli, 50 g putera, 100 g šecera, sok od jednog limuna, 2 jajeta, 600 g brašna i 1 kockica kvasca. Od navedenih sastojaka umesiti glatko testo, pokriti testo najlon kesom i ostaviti 2 sata u frižider.

Razviti testo i po njemu iseckati 200 g putera i posuti 1 kesicom vanilin šecera, pa testo smotati u pismo i vratiti u frižider na 30 minuta.

Tako uraditi još 2 puta sa testom, razviti ga i smotati u pismo i u frižider na hlaenje.

Znaci 3 puta, po 30 minuta na hlaenje u frižider, posle toga testo razviti iseci na trake i filovati po želji, ja sam filovala nutelom i sa višnjama.