

## Slatke ruže



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

### Za ruže

- **250 ml** mlijeka
- **1** vrecica kvasca
- **4 kašike** šećera
- **prstohvat** soli
- **3 kašike** ulja
- **2** jajeta
- **600 g** brašna

### Za fil:

- **100 g** mljevenih oraha
- **40 g** šećera
- **40 ml** mlijeka
- **po želji** džem (ja sam koristila od šljiva)

### Za premazivanje:

- **1** žumance
- **1 kašika** mlijeka

## **Za posipanje:**

- **50 g** šećera u prahu

## **Priprema**

U posudu staviti brasno. Dodati šećer, so, kvasac, umucena jaja sa mlijekom i ulje, zamijesiti tijesto. Pokriti krpom i ostaviti da nadože. Pomiješati orahe i šećer, preliti vrelim mlijekom i pomijšati. Nadošlo tijesto premijesiti i podijeliti na 24 loptice. Odvojiti 4 loptice, razvaljati oklagijom. Preklopiti jednu preko druge do polovine predhodnog kruga.

Preko sredine premazati džemom a zatim rasporediti orahe.

Urolati a zatim nožem prepoloviti rolatic.

Donji isjeceni dio staviti u kalup za muffin, ranije premazan maslacem ili margarinom. Na isti način pripremiti i ostale loptice. Pecnicu zagrijati na 200 C. Umutiti žumance i mlijeko, premazati ruže i staviti da se peku oko 15 minuta. Pecene servirati i posuti prah secerom.

## **Savet**