

Rolnice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** margarina
- **500 g** brašna
- **200 ml** kisele pavlake
- **1** prašak za pecivo
- **500 ml** mleka
- **2** pudinga
- **60 g** margarina
- **60 g** prah šecera
- **3 kašike** džema
- **2 kašike** mlevene plazme
- **1 kašika** oraha

Priprema

Probajte od ovog testa sam pravila rolnice i mini kiflice: Tako sam od jednog testa dobila dve vrste kolaca. Testo: margarin otopiti dodati kiselu pavlaku i prašak za pecivo, fino mutiti pa u to dodati polako 500 g brašna. Testo fino zamesiti i ostaviti 1 h u frizider. Zatim razviti testo i iseci na trake obmotati testo. Peci 20 minuta na 180 stepeni.

Ohladjene rolnice nafilovati. Fil za rolnice 500 ml mleka, 2 pudinga po ukusu (ja sam stavila puding sa aromom slatke pavlake). Puding skuvati u mleku, ohladiti puding. U ohladjeno dodati 60 g margarina penasto umucenog sa 60 g šecera u prahu. Puniti rolnice i posuti prah šecerom.

Od druge polovine testa napraviti kiflice. Fil za kiflice: 3 kašike džema, 2 kašike mlevene plazme, 1 kašika

oraha.

Ohlažene posuti sa prah šećerom.

Savet

Predivan recept ja ga zovem 2 u 1 tako da uvek imam dve vrste kolače.