

Švedske bule



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **130** min

Sastojci

Testo:

- 3 **dl**mleka
- 50 **g**svežeg kvasca
- 1.5 **dl**šecera
- 1/2 **kašičice**soli
- 1 **kašik**avanil šecera
- 1 jajce
- 11-12 **dl**brašna

Fil sa cimetom:

- 100 **g**maslaca sobne temperature
- 1 **dl**šecera
- 1 **kesica**avanil šecera
- 4 **kašičice**cimeta

Fil sa bademima ili orasima:

- 100 **g**maslaca sobne temperature
- 1 **dl**šecera
- 1 **kesica**avanil šecera
- 1 **dl**mlevenih badema
- + malo grubo seckanih

Fil sa cokoladom:

- 75 g maslaca sobne temperature
- 1/2 dl šećera u prahu
- 2 kašičice kakao
- 100 g crne čokolade, grubo naseckane
- koja se popraska odozgo po filu

Za premazivanje:

- 1 jaje
- krupni šećer
- seckani badem

Priprema

Mleko zagrijati do 37 stepeni, dodati sveži kvasac i rastvoriti ga u mleku, dodati ostale sastojke i zamesiti testo. Pokriti ga i ostaviti da nadoe (oko 60 minuta).

U međuvremenu dok testo nadolazi pripremicete neki od navedenih filova po vašem ukusu, bilo koji da izaberete bićete zadovoljni... Sastojci fila se pomešaju i time se kasnije premaže kora.

Nadošlo testo isipati na brašnom poprskan radni sto i oklagijom razviti koru pravougaonog oblika 30x40. Koru premažite već pripremljenim filom.

Premazanu koru sada uvijte kao rolat i podelite je na 20 jednakih delova debljine ca 1 1/2 - 2 cm. Bule kako ih ja zovem ili pužice možete reati u uljem podmazan pleh za mafine ili ih staviti u papirne korpice direktno na običan pleh, ako nemate korpice od papira možete ih reati direktno na podmazan pleh ili pleh obložen pek papirom, sve je ok... Testo ostavite da nadoe oko 40 minuta. Rernu zagrejte na 200 stepeni.

etkicom sada bule premazite umućenim jajetom, po želji možete ih peći samo tako i kasnije servirati poprskane šećerom u prahu, ili ako imate krupni šećer posle premazivanja možete bule poprskati krupnim šećerom i seckanim bademima, sve zavisi od vašeg ukusa i vaše mase. Pecite ih 10-12 minuta. Ako ih pecete u modli za mafine izvadite ih i ostavite na rešetku da se prohlade i pokrijte ih kuhinjskom krpom. Ovaj kolac šveani najčešće jedu uz šolju dobre kafe... Probajte ga i vi. Prijatno!

Savet

Jedno malo objašnjenje: da vas nebi zbunjivalo, jer se izrazavam u dl: 1 dl šećera = 75 g, 1 dl brašna = 60 g.