

## Slatke ruže



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Testo:

- **250 ml** mleka
- **1 kesica** suvog kvasca
- **4 kašike** šećera
- **3 kašike** ulja
- **2** jajeta
- **600 g** brašna
- **prstohvat** soli

### Fil:

- **100 g** mlevenih oraha
- **40 g** šećera
- **40 ml** mleka
- džem od šljiva

## Priprema

U ciniju staviti brašno. Dodati šećer, so, kvasac, umućena jaja sa mlekom i ulje. Zamesiti testo. Pokriti krpom i ostaviti da nadiže. Nadošlo testo premesiti i podeliti na 24 loptice. Odvojiti četiri, razvaljati oklagijom. Preklopiti jednu preko druge do 1/2 prethodnog kruga.

Fil: Za fil pomešati orahe i šećer, prelitim vrelim mlekom i pomešati.

Preko sredine, (napravljenog testa od cetiri kruga) premazati džemom, a zatim rasporediti orahe.

Umotati u rolatic, azatim ga nožem prepoloviti.

Donji, iseceni deo, staviti u kalup za mafine, Prethodno DOBRO podmazan margarinom. Na isti nacin pripremiti i ostale loptice. Rernu ugrejati na 170 stepeni. Umutiti jedno žumance i malo mleka, premazati ruže i staviti da se peku.

## **Savet**

Pešene posuti prah šešerom.