

Buhle (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna
- **20 g** šecera
- **150 ml** mleka
- **2** jajeta
- **25 g** svežeg kvasca
- **40 ml** maslinovog ulja
- **1** prstohvatsoli

Za premaz:

- **1** belanjak

Fil:

- pekmez

Priprema

U šerpicu staviti mlako mleko, dodati šecer i izmrvljeni kvasac, pomešati, posuti sa malo brašna i ostaviti da se kvasac dignu. U zdelu staviti 2 jajeta, izlupati sa viljuškom, dodati ulje, prstohvat soli, sve opet dobro promešati, dodati prosejano brašno i zamesiti testo sa mlekom i kvascem. Na radnu površinu staviti malo brašna i testo rastanjiti sa oklagijim, tanko oko 0,5 mm. Uzeti cašu i vaditi krugove. Fil prilagodite sebi, šta volite, pekmez, nuttelu, cokoladu..... Moje su sa pekmezom. Uzeti 1 krug, stavljati malo fila i zatvoriti krug. Slagati u tepsiju na

koju ste stavili papir za pečenje, sa glatkom stranom na gore. Od ostatka testa napravite dekoraciju. Ostavite na toplom mestu da udvostruci volumen, prije pečenja izlupajte belanjak i premazite buhtlice, pecite u zagrejanoj rerni na 170-180 zavisi od rerne. Kad je pecena pospite sa šecerom u prahu.

Savet