

Ružice sa pekmezom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 250 g masti
- 200 g šecera
- 2 žumancete
- 125 g mleka
- 1 kvasac
- po potrebi brašno

Za punjenje:

- po potrebi pekmez

Priprema

U činiju staviti omekšali margarin i dodavati postepeno šecer i mutiti mikserom, dodati žumanca i dalje mutiti. U malo mleka razmutiti svež kvasac i odmah dodati u masu. Sipati i ostatak mleka pa postepeno dodavajući brašno po potrebi, umesiti testo koje ne treba da bude suviše meko. Praviti kuglice i malo ih rastanjiti na dlanu pa u sredinu staviti kašičicu pekmeza. Prstima malo saviti krajeve testa na gore da ostane mali otvor. Peci na 200C da porumene, pa ohlaene posuti prah šecerom.

Savet