

# **Posni vanila pužici**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **600** goštrog brašna
- **2** kesicepuđinga od vanile
- **3** dlsojinog mleka
- **1, 5** dlulja
- **100** gšecera
- **2** kesicevanilin šecera
- **1/2** kockekvasca
- Za premazivanje:
- **100** gmargarina za mazanje
- Za posipanje:
- **2** kašikegranulisanog šecera

## **Priprema**

Malo zagrejati sojino mleko, dodati šecer i mešati dok se otopi. Zatim dodati kvasac, otopiti ga u mleku sa šcerom. U brašno umešati prah od dva pudinga vanile, vanilin šecer i ulje. Dodati mleko sa kvascem i šcerom i zamesiti testo. Ostaviti pola sata da nadoe. Premesiti testo, podeliti ga na 4 jednakih dela. Svaki deo razviti u pravougaonik. Svaku razvijenu koru premazati margarinom i slagati jednu preko druge. Tako poreane kore razviti oklagijom na debljinu od 1/2cm. Razvijenu koru premazati ostatkom margarina. Zaviti u rolat i seći kružice debljine 2 cm.

Reati u pleh, posuti granulisanim šcerom. Ostaviti petnaestak minuta na topлом da malo nadou. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni 20-30 minuta, dok porumene.

Možete ih služiti tople i li hladne, jako su ukusni i mirisni.

### **Savet**