

Ružice sa džemom od jagoda



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 cašebrašna**
- **1 cašajogurta**
- **1/2 cašeulja**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **malosoli**
- **1žumance**
- **po potrebidžema od jagoda**
- **po potrebišecera u prahu**

Priprema

U dubljoj posudi pomešati brašno sa praškom za pecivo.

Dodati so, ulje i jogurt, pa mešati varjacom dok se sve ne sjedini.

Mesiti rukom dok se ne dobije mekano testo, a zatim ga podeliti na 10 loptica.

Uzeti jednu lopticu pa je razvuci oklagijom u krug. Na sredinu staviti malo džema od jagoda.

..pa krajeve saviti ka gore i formirati ružicu. Ponoviti postupak sa preostalih 9 loptica.

Poreati na pleh obložen pek-papirom i premazati žumancetom.

Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 20 minuta. Gotove ružice posuti šecerom u prahu.

Savet