

Parene okruglice na mlijeku

500g glatkog brašna
1 kockica kvasca
100g šećera
500ml mlakog mlijeka
100g maslaca
2 jaja
1 prstohvat soli

Prosijte brašno u posudu te u sredini napravite udubljenje. Razmrvite kvasac, pomiješajte ga sa 50g šećera i 250ml mlijeka te ulijte u sredinu. Pospite s malo brašna, poklopite i stavite da se diže oko pola sata. Zatim u to umijesite 50g usitnjenog maslaca, jaja i sol pa ostavite tijesto da se diže još 30 minuta.

Premijesite tijesto, oblikujte valjak i podijelite ga na 12 komada. Rukama oblikujte okruglice

Rastopite ostatak maslaca (50g) u velikom širokom loncu s poklopcem. Dodajte preostali šećer (50g) u vrućem maslacu, karamelizirajte i pažljivo ulijte ostatak mlijeka (250ml). Kratko prokuhajte da se otopi karamel.

Komade tijesta stavljajte u mlijeko. Poklopite! Kuhajte na laganoj vatri 30-35 minuta dok okruglice ne dobiju koricu. One će upiti mlijeko, a na dnu će se stvoriti ukusna karamel korica. Poslužite uz umak od vanilije. Umak sam ovog puta napravila po receptu s bloga [U mojoj kuhinji](#).

