

Tortelina

tortelina.blogspot.com



Slatke ruzice

Sastojci:

550 gr brasna
1/2 kasicice soli
70 gr secera
1 suvi kvasac
2 jaja
100 gr otopljenog maslaca ili margarina
200 ml toplog mleka

i jos:

150-200 gr cokolade

Priprema:

Izmesati 500 g brasna sa pola kasicice soli. Dodati secer i suvi kvasac pa jos jednom sve dobro promesati. Napraviti udubljenje u brasnu, sipati jaja, istopljen maslac/margarin i toplo mleko te zamesiti mekano testo. Ostatak brasna istresti na radnu povrstinu, prebaciti testo i umesiti glatku kuglu. Staviti testo u plasticnu posudu i ostaviti na toplom 1-1,5 sat da naraste.

Kalup za muffins namazati uljem ili maslacem.

Naraslo testo podeliti na 12 jednakih delova i svaki deo oblikovati u kuglicu. Nozem, svaku kuglicu, preseći na tri dela. Od dobijenih komadica oklagijom razvijati krugove i redjati ih na radnu povrstinu. Nakon sto su svi komadi testa razvijeni u krug istopiti cokoladu za kuvanje ili pripremiti fil po zelji. Namazati jedan krug filom. Preklopiti ga na pola. A zatim dobijeni polukrug ponovo na pola da dobijete trougao. Za svaku ruzicu potrebno vam je tri nafilovana trouglica. Sloziti tri trougla jedan do drugoga tako da se vrhovi preklapaju. A zatim ih zarolati u krug da dobijete ruzicu. Staviti oblikovanu ruzicu u pripremljen kalup za muffins. Na isti nacin oblikovati jos jedanaest peciva. Ostaviti pripremljena peciva na toplom dok se rerna zagreva.

Rernu ukljuciti da se zagreje na 180 stepeni. Peci ruzice 17-20 minuta ili dok fino ne porumene.