Ružice sa orasima

Za 6 osoba

Testo

600 g brašna
50 g šećera
½ kašičice soli
1 kesica suvog kvasca
2 jaja
2 dl mlakog mleka
4 kašike ulja

Fil

200 g mlevenih oraha
50 g šećera
1 kesica vanilin šećera

Preliv

200 g malina
100 g šećera

Način pripreme

1. U odgovarajućoj činiji povezati sve sastojke za fil.

2. U odgovarajućoj posudi umesiti mekano testo od navedenih sastojaka. Ostaviti na toplom da narasta 20 minuta. Nakon toga, testo premesiti i po potrebi dodati još malo brašna da se ne lepi za ruke. Podeliti testo na jufke.

3. Oklagijom razvući testo i posuti filom i uljem. Napraviti rolat i seći kriške debljine 1,5 cm.

4. Svaku krišku zaseći unakrsno i ređati na nauljen pleh.

5. Peći u zagrejanoj pećnici na 180 stepeni oko 25 minuta ili dok ne dobiju zlatno žutu boju.

6. U manjoj šerpi ušpinovati maline sa šećerom dok se ne dobije kompaktna i sirupasta masa. Ohladiti, a zatim procediti kako bi odstranili koštice i kako bi dobili fini sirup. Dodatno ohladiti u frižideru.

7. Pečene ružice ostaviti da se ohlade, pri služenju ih premazati prelivom od malina.