



Продукти за 20 броя:

20 гр прясна мая или 2 ч.л.суха мая

1/2 ч.л.сол

300 мл топло прясно мляко

200 гр мек маргарин
2 с.л.захар
650-700 гр брашно

За глазиране:

1 жълтък + 2-3 с.л.прясно мляко

Начин на приготвяне:

Разтворете маята и захарта в 100 мл топло мляко, покрийте и оставете на топло да втаса 10 минути.

В купа пресейте брашното и солта, направете в средата кладенче.

Изсипете в него втасалата мая, маргарина и останалото прясно мляко.

Замесете меко тесто, извадете от купата и месете до гладкост и еластичност на леко набрашнения плот.

Оформете тестото на топка, поставете в леко намазнена купа, покрийте с прозрачно фолио и оставете в хладилника за минимум 4 часа.

Извадете тестото, оставете го 30 минути на стайна температура, преди да започнете работа с него.

Разделете го на 20 еднакви части.

Оформете всяка на диск, изрежете с чаша основата на розичките.

Поставете в средата плънка* по желание.

Изрезката завийте на осморка и оформете като борд върху кръга тесто.

Поставете розичките в покрита с хартия за печене тава, на разстояние една от друга.

Оставете на топло да втасат 20-30 минути.

Намажете ги с разбития в прясно мляко жълтък.

Печете 20-25 минути в загрята до 180 градуса фурна.

Още топли, намажете с бучка масло, охладете върху решетка.

По желание, розичките със сладък пълнеж можете да поръсите с пудра захар.

** Плънката зависи от личните предпочитания - кашкавал, сирене Гауда, гъсто сладко или пресен плод.*