

# Mirisne cimet ružice



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **200** gmasti
- **200** gšecera
- **1**vanilin šecer
- **1**prašak za pecivo
- **1**cimet
- **1 dl** mleka
- **500** gbrašna

## Priprema

U dublju posudu pomešati mast, vanilin šecer, cimet i šecer pa penasto umutiti. Dodati prašak za pecivo, brašno i mleko. Sve lepo sjediniti, izruciti na radnu površinu i umesiti glatko testo. Testo staviti u frižider da odstoji 30 minuta. Testo izvaditi iz frižidera i oklagijom rastanjiti. Pomocu okrugle modle velicine caše vaditi krugove i stavljati cetiri krugova jedan do drugog i urolati pa preseći po sredini na pola. U modlu za mafine staviti papirne korpice i u njih stavljati po tri polovine isecenog testa, da se formira cvet. Rernu zagrejati na 200 stepeni i peci kolacice 15 - 20 minuta pazeci da ne izgore. Kada su ružice pecene izvaditi ih iz korpica i posuti šecerom u prahu.

## Savet