

Dimnjak kolac



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **30 g** svežeg kvasca
- **250 ml** mlakog mleka
- **60 g** šećera
- **60 g** gotopljenog putera
- 2 jajeta
- **malosoli**

Za valjanje kolaca:

- **3 kašike** kokosovog brašna
- **1 kesica** cimeta
- **3 kašike** mlevenih oraha
- **6 kašika** šećera

Priprema

Priprema testa: Prosejati brašno u ciniju u sredini i izmrviti u kvasac. Dodati toplo mleko i promiešati da se rastopiti kvasac u mleku. Pokriti krpom i 5-10 minuta ostaviti da testo nadodje. Izmiešati maslac, šećer i jaja i dodati brašno, zatim mesiti testo rukom dok ne postane glatko. Oblikovati loptu, posuti malo brašnom, a zatim ostaviti na toplom oko 30 minuta da testo duplo naraste. Testo izrucimo na dasku, sječemo 2 cm široke trake, od kartona napraviti valjak pa taj aljak obložiti aluminijumskom folijom namazati sa uljem pa zatim testo obmotati oko napravljenog valjka. Na jednu tacnu pospemo kristal šećer pa još nepeceno testo uvaljti u šećer i tako staviti na pek papir u rernu. Peci 10-15 minuta, polako okretajući valjak na 180 stepeni. Gotovo je kada se

šecer karamelizuje i kolac dobije braon boju. Kada je gotov ponovo uvaljamo u okus koji smo pripremili cimet, orahe, kokos. Pošto moja deca i unuci vole ovaj kolac dimnjak nemam modlu za njega pa sam se setila da napravim od tanjeg kartona valjke.

Za valjanje dimnjak kolaca. U prvoj ciniji pomešati 3 kašike kokosovo bra sna i 2 kasike šecera, u drugoj ciniji pomešati kesica cimeta i 2 kašike šecera. U trecoj ciniji pomešati 3 kašike mlevenih oraha i 2 kašike šecera. Možete staviti i lešnik badem sve po ukusu.

Savet

Nemam originalne valjke za ovaj kola pa sam se snašla i napravila valjke od tanjeg kartona i aluminijumske folije.