

****Sove* peciva***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **2 kašičice** suvog kvasca
- **100 g** posnog margarina
- **250 ml** sojinog mleka
- **oko 150 ml** tople vode
- **1 kesica** vanilin šećera

Za punjenje:

- **2 kesice** cimeta
- **4-5 kašika** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera

I još:

- **malosuvog** groža
- **malo** oraha
- **malomargarina** (za premaz)

Priprema

Prosejati brašno, staviti u njega so, šećer, otopljeni margarin, kao i instant kvasac. Posebno pomešati sojino mleko i toplu vodu, pa sipajući postupno, umesiti mekše testo. Dobro ga izraditi, pa ostaviti da miruje. Od nadošlog testa razviti koru, ako vam je lakše, možete ga podeliti na dva dela, nema pravila. Razvijenu koru premazati omekšalim margarinom, pa zatim obilno posuti mešavinom cimeta i šećera.

Motati koru sa obe strane...

...da se dobije rolat.

Nožem rezati šnitice.

Reati ih u pleh obložen pek-papirom, na svaku šniticu u delu gde se spaja rolat, staviti četvrtinu oraha, a na mestu gde trebaju biti "oci" suvo grožđe. "Sove" ostaviti da odmore, pa ih premazati otopljenim margarinom i peći u zagrejanoj rerni, dok ne dobiju finu boju.

Savet

Prijatno, dragi moji ,u ove hladne dane divno je osetiti cimet koji ispuni celu kuću i zamiriše na detinjstvo...Ova peciva e biti zanimljiva onim najmlađim, evo za vas , Sneška i Ivana, kao i Džoli, za koje znam da imaju klinceze...