

Povitica



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme priprave: **90** min

Sastojci

Tijesto:

- **1 vrecica** instant kvasca
- **1/4 šolje** šećera
- **3/4 šolje** toplog mlijeka
- **1 kašičica** soli
- **4 kašike** putera, sobne temperature
- **1 jaje**
- **2,5 šolje** brašna
- **1 šolja** = 200 ml

Fil:

- **1 šolja** tostiranih oraha
- **1/2 šolje** šećera
- **4 kašike** putera
- **2-3 kašike** mlijeka
- **2 bjelanca**
- **po ukusu** cimeta

i još:

- **za posipanje** prah šećer

Priprema

Sjedinite kvasac, kašiku šećera, polovinu toplog mlijeka i pjenasto umutite. Dodajte preostali šećer i mlijeko, so, puter i jaje. Umutiti. Postepeno dodati brašno. Zmijesiti tijesto, prekriti prozirnom folijom, pa ostaviti na toplom oko 60 minuta. Na pobrašnjenoj plahti jako tanko razvaljati tijesto.

Fil: Sjediniti mljevene orahe, šećer, puter, mlijeko i cimet. Umutiti snijeg od bjelanaca, pa dodati smjesu od orahe. Razvaljano tijesto premazati filom.

Zarolati. Staviti "rolat" u puterom premazan kalup, formirajući slovo "Z"! Ostaviti na toplom oko 50 minuta.

Peci u pecnici zagrijanoj na 200 C oko 60 minuta.

Ostaviti da se prohladi, pa rezati na parcad.

Posuti prah šećerom, pa poslužiti!

Savet

Povitica je jako dekorativna...idealna uz kaficu ili aj!