Dimni kolac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **4 kašike**otopljenog putera
- **20 g** kvasca
- **4 kašike** šecera
- **prstohvat**soli
- **1,5 dl**mleka
- **1 dl**vode

I još:

- **1**jaje
- šecer
- krupno seckani lešnik
- cimet

Priprema

U zaslaenu mlaku vodu razmutiti kvasac, dodati omekšali puter, brašno, so i zamesiti testo. Ostaviti testo da naraste.

Uzeti prazne limenke od soka ili piva i obmotati alu folijom. Testo razvuci što tanje i iseci na trake 2 cm debljine. Obmotati testo oko limenke tako da se delovi testa preklapaju.

Na tacni pomešati kristal šecer, cimet i lešnike. Premazati testo sa jajetom i uvaljati u pripremljenu mešavinu. Poreati limenke u pleh i peci oko 2o-tak minuta na 200 stepeni.

Savet