Zamotuljci sa cimetom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g**brašna
- **1/2 kockice**sirovog kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **100 g**margarina
- **2 dl**mleka
- **1 kašicica**soli
- **1**jaje
- **2 kašicice**cimeta
- **2 kašike**šecera
- **1**jaje (za premazivanje)
- šecer u prahu (za posipanje)

Priprema

U mlako mleko dodajte kašicicu šecera i kvasac, ostavi da odstoji da nadoe. Brašno prosejte, dodajte so, jaje, omekšali margarin i na kraju kvasac. Sve zajedno umesite i ostavite na toplom da se udvostruci. Nadošlo testo premesite i rastanjite oklagijom.

Šecer i cimet pomešajte i pospite po rastanjenom testu. Isecite testo nožicem na trake. Svaku traku uvijte u spiralu i neobavezno uvijte po želji da dobijete zamotuljak.

Poreajte zamotuljke u tepsiju premažite umucenim žumancetom i ostavite da još malo odstoji.

Za to vreme ukljucite rernu na 250 stepeni. Pecite zamotuljke dok ne porumene. Pecene zamotuljke izvadite iz rerne i pospite šecerom u prahu.

Savet