

Pecivo sa cimetom i cokoladom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- 3 dl mlake vode
- 1 kocka kvasca
- 1 kašičica šećera
- 1 kašičica soli
- 5 kašika ulja
- oko 700 g brašna

Za posipanje:

- 8 kašika šećera
- 1 kesica cimeta

Za filovanje:

- 100 g crne čokolade
- 100 g bele čokolade
- 100 g putera

Priprema

Kvasac staviti u mlaku vodu, dodati šećer. Ostavite da nadolazi. Kad je kvasac spreman dodati ostale sastojke za testo i umesiti da bude glatko. Ostaviti oko 30 minuta da odmara i nakon toga podeliti ga na 16 delova. Napraviti od svakog lopticu.

Uzeti prvu lopticu koju ste napravili i razvuci u pravougaoni oblik. Na krajeve staviti sa jedne starane kocku bele, a sa druge kocku crne cokolade.

Umotati cokoladu i testo premazati sa malo omekšalog putera. Zatim testo zaseći na sitne trakice.

Šećer i cimet pomešati i u njega uvaljati testo koje ste zasekli. Uvrnuti ga dva puta oko ose i uviti ga tako da deo sa cokoladom bude na dole. Reati u pleh, ostaviti oko 30 minuta da odmara. Nakon toga peci na 180 stepeni 20-ak minuta.

Savet