Dedini brkovi sa smeim šecerom i umbirom

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 tabla od 300 g**lisnatog testa
- **150 g**smeeg šecera od šecerne trske
- **1 kašicica**umbira u prahu
- **1 kašicica** ulja

Priprema

Pospite šecer da prekrije radnu površinu, preko stavite blok odmrznutog lisnatog testa, odozgo pospite ponovo šecer i oklagijom razvlacite testo u duži pravougaonik. Kako razvlacite testo, tako dodajete šecer. Neka bude debljine 2 mm. Preko šecera pospite mleveni umbir i oklagijom lagano preite da se umbir upije u testo.

Oblikujte rolat sa obe strane lagano motajuci testo sa leve i desne strane, prema sredini.

Secite parcice debljine po vašoj želji, ja sam sekla na 1cm debljine.

Lagano svaku presecenu stranu uvaljajte u šecer.

Pripremljene kolacice, redjajte u podmazan pleh. Pecite u zagrejanoj rerni na 220 stepeni, petnaestak, dvadeset minuta, dok se šecer karamelizuje.

Imaju prelep ukus i divan miris umbira.

Uživajte u predivnom ukusu i mirisu.

Savet