

Lisnata srculenca



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** lisnatog testa
- **200 g** kristal šećera
- **4 kesice** cimeta

Priprema

Odlediti lisnato testo pa ga malo razviti u kocku. Zatim na radnu površinu sipati šećer i cimet (100 g šećera i 2 kesice cimeta za jednu kocku) i na to vratiti lisnato testo. Zatim testo razvijati dalje preko šećera i cimeta u kocku. (treba da je testo tanko debljina 0.5 cm). Zatim presaviti jednu stranu na polovinu testa isto tako uradimo i sa drugom stranom. Zatim presavijemo još jednom testo isto kao i prvi put sa jedne strane na polovinu testa pa sa druge strane. (dva puta presavijati) Na ovaj način uradimo i sa drugim delom testa (obično u kesici ima dve kocke testa po 250 g). Oštrim nožem seci parčice debljine 1 cm. Reati ih u pleh sa one strane gde su seceni. Peci na 200 C 10 minuta.

Savet