

## *Hrskavi kolac sa šećerom*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** brašna
- **2,5 dl** mlake vode
- **2 kašike** ulja
- **20 g** kvasca
- **2 kašike** šećera
- **prstohvat** soli

#### **Ostalo:**

- **200 g** šećera
- **2 kesice** cimeta

### **Priprema**

Zamesiti testo od datih sastojaka. Ostaviti testo da nadodje. Rastanjiti na 2,3 mm debljine i iseci na trake. Kartonske rolne od alu folije ili pek papira obmotajte alu folijom. Testo obmotajte oko folije tako da se krajevi malo preklapaju. Na vecoj tacni sipajte šećer pomešan sa vanilin šećerom i svaku rolnicu urolajte sa svih strana da se šećer dobro zalepi za testo. Poređati rolnice na pleh obložen masnim papirom i peci na 220 stepeni dok ne porumene. Odlicno idu uz caj ili mleko.

**Savet**