

Slatki venac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **1/2 šolje za belu kafumleka**
- **1jaje**
- **300 gbrašna**
- **130 gmargarina**
- **5 kašikašecera**
- **1/2 kašicicesoli**
- **20 gkvasca**

fil

- **60grmargarin**
- **4kasikezuti secer**
- **150grmleveni orasi**
- **1 k.kasicicacimet**

Priprema

U odgovarajuću posudu dodati brašno, šećer, so, sve to promešati, pa dodati margarin. Umesiti ga tim brašnom. Dodati jaje, i mlakim mlekom u koje smo predhodno otopili kvasac zamesimo testo. Testo pokriti krpom i ostaviti ga da nadoe. Fil: sjediniti orahe, omekšali margarin, žuti šećer i cimet. Testo razvuci oklagijom, premazati ga filom i uviti u rolat. Zatim napraviti venac i staviti ga u pleh obložen papirom za pečenje. Venac zaseći nožem praveci kriške, ali ne do kraja. Svaki drugi komad pomerati prema sredini tepsije. Venac peći na 180 C 20 minuta.

Savet