

Mirisne cimet ružice



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**masti
- **200 g**šecera
- **1**vanilin šećer
- **1**prašak za pecivo
- **1**cimet
- **1 dl** mleka
- **500 g**brašna

Priprema

U dublju posudu pomešati mast, vanilin šećer, cimet i šećer pa penasto umutiti. Dodati prašak za pecivo, brašno i mleko. Sve lepo sjediniti, izruciti na radnu površinu i umesiti glatko testo. Testo staviti u frižider da odstoji 30 minuta. Testo izvaditi iz frižidera i oklagijom rastanjiti. Pomocu okrugle modle velicine čaše vaditi krugove i stavljati četiri krugova jedan do drugog i urolati pa preseći po sredini na pola. U modlu za mafine staviti papirne korpice i u njih stavljati po tri polovine isecenog testa, da se formira cvet. Rernu zagrejati na 200 stepeni i peći kolacice 15 - 20 minuta pazeci da ne izgore. Kada su ružice pecene izvaditi ih iz korpica i posuti šećerom u prahu.

Savet