

## Puf kolac



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **125 g** grožica (opranih, dobro očeđenih)
- **40 g** kvasca
- **40 g Sunoko šecera**
- **60 g** putera
- **30 g** putera za pečenje
- **1 pakovanje** vanil šecera
- **1** jaje
- **2 kašike Sunoko šecera**
- **1 ravna kašica** cimeta
- **250 ml** mleka

## Priprema

Pomešati 2 male kašice **Sunoko šecera** i 2 supene kašike mlakog mleka i mešati dok ne nastane gusta kaša.

Brašno umesiti sa kvascem i prekriti testo krpom. Ostaviti da odstoje oko 15 minuta.

Dodati preostali **Sunoko šecer**, mlako mleko, puter, jaje i grožice i dobro promešati sve dok testo ne bude glatko. Od testa formirati dve rolne (5 cm). Ostaviti ih da odstoje dodatnih 15 minuta.

Rolne iseci na kolutove debljine oko 1,5 do 2 cm i peci na na puteru u zagrejanom plehu, na srednje jakoj temperaturi dok ne postanu zlatno-braon boje.

Na kraju, pecene kolutice posuti cimetom i **Sunoko šecerom**.

**Savet**