

Zamotuljci sa cimetom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** brašna
- **1/2 kockice** sirovog kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **100 g** margarina
- **2 dl** mleka
- **1 kašičica** soli
- **1** jaje
- **2 kašičice** cimeta
- **2 kašike** šecera
- **1** jaje (za premazivanje)
- šećer u prahu (za posipanje)

Priprema

U mlako mleko dodajte kašičicu šecera i kvasac, ostavi da odstoji da nadoe. Brašno prosejте, dodajte so, jaje, omekšali margarin i na kraju kvasac. Sve zajedno umesite i ostavite na toplom da se udvostruci. Nadošlo testo premesite i rastanjite oklagijom.

Šećer i cimet pomešajte i pospite po rastanjenom testu. Isecite testo nožicom na trake. Svaku traku uvijte u spiralu i neobavezno uvijte po želji da dobijete zamotuljak.

Poreajte zamotuljke u tepsiju premažite umućenim žumancetom i ostavite da još malo odstoji.

Za to vreme ukljucite rernu na 250 stepeni. Pecite zamotuljke dok ne porumene. Pecene zamotuljke izvadite iz rerne i pospite šecerom u prahu.

Savet