

Slatka jelkica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **20** gsvežeg kvasca
- **200 ml**toplog mleka
- **1 kašika**šecera
- **1 prstoh**vatsoli
- **3**jajeta
- **3 kašike**ulja
- **100 ml**jogurta
- **oko 700-800 g**brašna belog
- **kašika**integralnog brašna

Za fil:

- **1 kašika**otopljenog maslaca
- **1 kašika**cimeta ili kraš expresa

Priprema

Stižu nam praznici, pa možda poželite da napravite ovu slatku jelkicu. Moji unuci su se oduševili i u slast je pojeli, malo su dali i nama da probamo. :) Radila sam dve jelkice, za svakog po jednu, dakle testo sam podelila na 4 dela. Ne morate da koristite integralno brašno, testo sam domesila sa njim, da mi jelkica bude malo šarenija, da lici na koru. :) U zdelu staviti prosejano brašno, šecer, toplo mleko sipati u sredinu i izmrvljeni kvasac. Malo promešati i ostaviti da se kvasac aktivira. Potom dodati ostale sastojke: jaja, ulje, jogurt, so. Zamesiti fino testo i ostaviti da se diže. Testo podeliti na 2 lopte. Svaku razvaljati, u pravougaonik, premazati malo sa maslacem i posuti cimetom..... ja sam sa kras expresom. Razvaljati drugu lopticu i staviti preko prve,

rezati trake i uvijati, slagati u obliku jelke, u tepsiju na kojoj je papir za pečenje. Dok se rerna greje, na 180, prekrivite jelkicu ili jelkice, sa kuhinjskom krpom. Gotovu jelkicu, premažite sa malo mleka, pospite sa konfetama i sa malo šećera u prahu ili dekorirajte po svojoj želji.

Savet