

Klupcad



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **150 g** putera ili margarina
- **500 ml** mleka,
- **50 g** svežeg kvasca
- **(ili 7 g** suvog kvasca)
- **8 kašika** šecera
- **1 prstoh** vatsoli
- **700 do 800 g** brašna

Za posipanje po korama:

- **8 kašica** cimeta
- **8 kašica** šecera

Za posipanje:

- **100 g** kristal šecera

Priprema

Puter ili margarin otopiti na tihoj vatri. U posebnoj šerpi zagrijati mleko pa pomešati sa rastopljenim margarinom. Kvasac razmutiti sa malo vode i šecera pa pustiti nekoliko minuta da zapeni. Kada se margarin i mleko ohlade dovoljno da možete rukama da mesite testo dodati im razmuceni kvasac, so, šecer i brašno po potrebi dok neumesite meko i elasticno testo. Pokriti i ostaviti da se udvostruci. U meuvremenu izmešajte cimet

i šećer, testo podelite na tri dela (ili jednostavno kupite dve kesice od 10g cimet šećer i pospite po razvucenom testu).

Svaki deo testa razvuci u pravougaonik pa pospite smesom cimet, šećer.

Seci na trake širine 1 cm ili uže.

Trake su elasticne, motajte ih kao klupce.

Peci dok lepo ne porumene. Ako jako volite cimet klupcad još malo pospite cimetom pre pečenja.

Savet

Peenu klupad pospite kristal šećerom, nemojte štedeti, što obilatije.