

Slatki cimet pužici



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 kvasca
- 150 g masti
- 250 ml mleka
- 500 g brašna
- 2 kašike šecera
- 1 prstohvat soli

Fil:

- 200 g margarina
- 1 kesica cimeta
- 100 g šecera u prahu
- 100 g čokolade

Priprema

Staviti kvasac sa malo šecera i malo toplog mleka da uskisne. Izmešati viljuškom mast i ostatak šecera.

Pomešati nadošli kvasac, mast, šecer, prstohvat soli, ostatak mleka i na kraju brašno. Umesiti testo pa ga ostaviti na toplom mestu da naraste. Dok se čeka da naraste testo, pripremiti fil.

Istopiti na tihoj vatri margarin i čokoladu. Skloniti sa vatre i ostaviti da se malo prohladi. U prohladenu čokoladu

i margarin staviti šećer u prahu i cimet. Sve lepo pomešati i sjediniti.

Kada je testo naraslo podeliti ga na dva dela. Svaki deo razviti tanko i premazati filom. Uviti u rolat, a svaki rolat iseci na kružice.

Pužice poreati u tepsiju preko papira i onda staviti u zagrejanu rernu da se peku oko 30 minuta.

Savet