

Cimet peciva



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **1,5 šolj**amlakog mleka
- **1 kašika**šecera
- **1** belanjak
- **70 g** maslaca
- **25 g** svežeg kvasca
- **1 prstohvat** soli

Za punjenje:

- **100 g** maslaca
- **70 g** šecera u prahu
- **1 kašika** cimeta u prahu
- **1 šolja** mlevenih lešnika

Za premaz:

- **1 žumanjak**
- **1 kašika** ulja

Priprema

Šolja je od 200 ml. U mlako meleko stavite šecer i kvasac i promešajte. Ostavite da se kvasav aktivira. Maslac

takodje malo rastopite. Brašno prosejati u zdelu i u sredinu sipajte maslac, kvasac, belanjak, so. Treba da dobijete fino mekano testo... ako je pretvrdo dodajte malo mleka ili obrnuto, sve zavisi od brašna. Prekrite testo krpom i ostavite da se diže. Kad je uduplalo velicinu, testo razvaljajte u pravougaonik oko pola cm debljine. Punjenje: Maslac, cimet i šećer dobro izmešajte, premažite preko testa i pospite mljevenim lešnikom ili orasima.... lagano oglagijom i dlanovima predjite preko lešnika. Urolajte testo i režite u obliku trokuta, oštrim nožem, potom uzmite kuvacu i lagano stisnite po sredini trokuta. U tepsiju stavite pek papit, poslažite sa razmakom, prekrite krpom i ostavite 15 minuta da se diže. Pomešajte žumanjak sa jednom kašikom ulja i cetkicom prije premažite peciva. U toplu rernu koju ste zagrejali na 180 stepeni ispecite. Gotove pospite sa šećerom u prahu.

Deca ih vole, uz šolju mleka. :)

Savet