Slatki hleb s cimetom i orasima

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za testo:

- **3,5 šolje**mekog brašna
- **20 g**kvasca
- **1 kašicica**soli
- **4 kašike**šecera
- **1 šolja**toplog mleka
- **80 ml**tople vode
- **30 g**istopljenog margarina

Preliv:

- **115 g**istopljenog margarina
- **1 šolja**žutog šecera
- **2 kašicice**cimeta
- **1 kašika**ekstrata vanile
- **1/2 šolje**seckanih oraha

Priprema

U posudi pomesati toplo mleko i vodu, kvasac, istopoljen mlak margarin i šecer, i tu smesu dodati prosejanom brašnu u koje se umeša so. Testo staviti na radnu površinu koju treba posuti brašnom i od njega napraviti loptu, malo je nauljiti i staviti u pokriven sud da naraste oko sat vremena.

Zagrejti margarin da se istopi, malo ga prohladiti i dodajte mu šecer, cimet i ekstrakt vanile.

Naraslo testo razviti u obliku pravougaonika i oštrim nožem iseci na 64 komada razlicite velicine. Od svakog komada napraviti lopticu i umociti je u otopljeni margarin i šecer. Zatim staviti lopticu u modlu za pecenje koja treba biti dobro podmazana margarinom. Tako redom sve do poslednje loptice. U meuvremenu, posipati loptice orasima sa vremena na vreme. Pokriti modlu i ostaviti da loptice narastu, dok ne dosegnu 2 cm ispod linije pleha.

Peci na 175C oko 30-35 minuta. Na pecen kolac odmah staviti tanjir na kome ce se služiti i prevrnuti pleh. Posle desetak minuta podici pleh. Jedu se pojedinacne loptice koje se rukom kidaju sa hleba.

Savet