

Krunice sa umbirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 250 g brašna
- 1 kašika suvog kvasca
- 1 kašičica soli
- 1 kašičica cimeta
- 1 kašika umbira u prahu
- 1/2 kašičice šećera
- 2 jajeta
- 1 šolj mleka
- 1/2 šolje otopljenog margarina
- po potrebi voda

Za premazivanje:

- 100 g margarina

Priprema

Suvi kvasac i šećer prelići mlakim mlekom, dodati vodu, so, cimet, umbir, jaja, rastopljen margarin i brašno pa sve zamesiti. Ostaviti da naraste, pa testo podeliti na šest delova. Oblikujte loptice i ostavite da odstoje još petnaestak minuta. Svaku lopticu pospite brašnom, pa je oklagijom razvijte u pravougaonik velicine 25x50cm, testo će biti tanko i providno. Svaki komad testa premažite margarinom, pa uvijte u rolat. Rolat presecite napola i svaku polovinu urolajte u oblik puža, pa stavite u kalup za mafine. Ostavite oko četrdeset minuta da narastu. Zagrejte reru i pecite na 180 stepeni oko 25 minuta.

Savet