

Rolnice sa suvim vocem i cimetom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Testo:

- **300 ml** mlake vode
- **100 g** otopljenog margarina
- **600 g** brašna
- **50 g** šećera
- **1 kesica** suvog kvasca

Za filovanje:

- **150 g** margarina
- **100 g** brusnica
- **100 g** suvog groža
- **100 g** žutog šećera
- **3 kašike** cimeta

Priprema

Brašnu dodati suvi kvasac, mlaku vodu, otopljen margarin, šećer i zamesiti testo. Ostavite testo da naraste. Razvucite testo na debljinu 1cm, premažite margarinom, pospite žutim šećerom, cimetom, brusnicama i suvim grožem. Uvijte u rolat, pa ga isecite na rolnice. Rolnice poreajte u tepsiju koju ste obložili papirom za pečenje i pecite na 180 stepeni dvadesetak minuta. Pecene rolnice obilato pospite žutim šećerom. Uživajte u svakom zalogaju!

Savet