Cimetici

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Testo:

- **600 g**brašna
- **1 kašicica**soli
- **2 kašike**šecera
- **1 puna kašika**instant kvasca
- **1**vanilin šecer
- **1 dl**otopljenog putera
- **1** jaje
- **1**belance
- **oko 300 ml**toplog mleka
- **1 kašicica**rendane limunove korice

I još:

- **2-3 kesice**cimeta
- **nekoliko kašika**šecera
- **2**vanilin šecera
- **80 g**omekšalog putera za premaz
- **1** žumance za premazivanje
- **80 g**šecera u prahu za posipanje

Priprema

Prosejati brašno, pa ga pomešati sa solju, šecerom, limunovom koricom i kvascem. Sipati otopljen i prohlaen puter, jaje i belance umuceno viljuškom, te dodajuci postupno toplo mleko, umesiti elasticno testo. Ostaviti ga

na toplom da narasta. Nadošlo testo podeliti na 5-6 loptica, pa okagijom rasuci koru. Premazati je omekšalim puterom i obilno posuti cimetom i šecerom zamirisanim vanilom.

Pažljivo umotati koru u rolatic.

Sekacem za pizzu rezati rolatice.

Reati ih u pleh obložen pek papirom i ostaviti da odmore, dok se pecnica greje. Nadošle cimetice premazati umucenim žumancetom i peci prvih 6-8 minuta na 200 stepeni, a potom smanjiti na 180 i peci dok fino ne porumene.

Malo ih prohladiti, a onda posuti šecerom u prahu zamirisan vanilin šecerom.

Savet