

Bulari - kolac sa cimetom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **130** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **50 g** kvasca
- **250 g** margarina
- **2** jajeta
- **18 kašika** šecera
- **1 kašica** soli
- **1 kg** brašna
- **1 kesica** cimeta

Priprema

U 200 ml mlakog mleka staviti kocku kvasca da uskisne. Nakon 10 minuta dodati još 250 ml mleka, 100 g rastopljenog margarina, jedno jaje, 3 kašike šecera i 1 kašicicu soli. Zamesiti testo sa oko 1 kg brašna, pa ostaviti da naraste na duplo.

Razvuci koru što tanje.

150 g margarina sobne temperature pomešati sa kesicom cimeta i 5 kašika šecera, pa time premazati razvucenu koru.

Koru sviti u rolat, pa seci kolutove debljine 1 cm.

Premazati ih umucenim jajetom i posuti šećerom.

Peci na 200 C 15-ak minuta.

Savet