

Pecivo sa cimetom i cokoladom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **3 dl** mlake vode
- **1 kocka** kvasca
- **1 kašica** šecera
- **1 kašica** cicasoli
- **5 kašika** ulja
- **oko 700 g** brašna

Za posipanje:

- **8 kašika** šecera
- **1 kesica** cimetra

Za filovanje:

- **100 g** crne cokolade
- **100 g** bele cokolade
- **100 g** putera

Priprema

Kvasac staviti u mlaku vodu, dodati šecer. Ostavite da nadolazi. Kad je kvasac spreman dodati ostale sastojke za testo i umesiti da bude glatko. Ostaviti oko 30 minuta da odmara i nakon toga podeliti ga na 16 delova. Napraviti od svakog lopticu.

Uzeti prvu lopticu koju ste napravili i razvuci u pravougaoni oblik. Na krajeve staviti sa jedne starane kocku bele, a sa druge kocku crne cokolade.

Umotati cokoladu i testo premazati sa malo omekšalog putera. Zatim testo zaseci na sitne trakice.

Šecer i cimet pomešati i u njega uvaljati testo koje ste zasekli. Uvrnuti ga dva puta oko ose i uviti ga tako da deo sa cokoladom bude na dole. Reati u pleh, ostaviti oko 30 minuta da odmara. Nakon toga peci na 180 stepeni 20-ak minuta.

Savet