

Ružice od cimeta



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Testo:

- **3 dl**toplog mleka
- **1/2 kocke**kvasca
- **2 kašike**šecera
- **1 kašicica** soli
- **50 g**margarina
- **1**jaje
- **600 g**brašna

Za posipanje i premazivanje:

- **8 kašika** šecera
- **10 g**cimeta
- **50 g**margarina
- **1** jaje

Priprema

Kvasac staviti sa šećerom u mlako mleko i ostaviti da nadoe. U brašno i ostale sastojke za testo dodati kvasac i umesiti glatko mekano testo. Ostaviti sat vremena da naraste. Cimet i šećer pomešati.

Nakon sat vremena izruciti testo na radnu površinu i podeliti na 10 delova. Svaki deo razviti u krug.

Svaki krug premazati sa kašikom omekšalog margarina i posuti sa šećerom i cimetom. Svaki krug zaseci kao na

slici.

Uviti ga kao ružicu.

Rasprediti u podmazan pleh i ostaviti bar pola sata da raste. Premazati umucenim jajetom i peci 25 minuta u zagrejanj rerni na 180 stepeni.

Savet