



Слатко пециво со цимет и путер

Слатко пециво со фил од цимет и путер, сплетено во форма на расцутен цвет. Додека се пече, го премачкуваме со шербет, за крцкава слатка кора.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **8 лица**

Време на подготовка: **2-3 часа**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 500 грама брашно
- 5 грама сув квасец
- 1 јајце
- 100 мл масло
- 210 мл млеко
- 1 лажичка сол
- 2 лажици шеќер

За ФИЛ ќе ви треба:

- 70 грама путер
- 100 грама шеќер
- 4 лажички цимет

За ПРЕЛИВ ќе ви треба:

- 100 грама шеќер
- 80 мл вода

Чекор 1

Во сад за матење измешајте ги сите состојки за тесто, замесете го тестото, па оставете го да нарасне околу 2 часа.

Додека стасува тестото изматете го путерот со шеќерот и циметот, за подготовка на филот.

Чекор 2

На набрашната површина од стасаното тесто развлечете правоаголна кора. Врз неа нанесете го филот и свиткајте ја во ролат.

Расечете го ролатот во должина на 2 дела, а потоа делот со филот свртете го нагоре. Двата дела исплетете ги спирално, па свиткајте ги во вид на полжав.

Ставете го во тавата и оставете да отстои додека се загрее рерната на 180 степени.

Чекор 3

Откако ќе се загрее рерната, ставете го тестото да се пече.

За тоа време подгответе го преливот. Ставете ги шеќерот и водата да провријат 2-3 минути.



По 30 минути извадете го пецивото од рерна и премачкајте го убаво со преливот, но оставете 2 лажици за на крај. Вратете го во рерна и печете уште 10 минути.

Чекор 4

Испеченото пециво премачкајте го со остатокот од преливот и оставете го убаво да се излади, а потоа послужете.

Совет

Се надеваме дека овој видео рецепт ќе ве охрабри да подготвите еден ваков деликатес. Не само што одлично изгледа, овој рецепт ќе ги разгали сите ваши сетила!

Користени производи:



Тава за пржење



Сад за сос



Тава за пица 33см.

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk