

# Božična piškotarna

2021

## CIMETOVE ROLICE

### SESTAVINE ZA MEHKO TESTO

- 400 g MOKE
- 235 ml MLEKA
- 50 g SLADKORJA
- 85 g MASLA
- 1 vrečka VANILJEVEGA SLADKORJA
- 1 vrečka SUHEGA KVASA

### SESTAVINE ZA NADEV

- 90 g SLADKORJA
- 90 g MASLA
- 5 g CIMETA

### OSTALE POTREBŠČINE

- 1 VEČJA POSODA
- 2 MANJŠI POSODI
- ROČNI ELEKTRIČNI MEŠALNIK ALI METLICA
- KRPA
- PEKAČ
- VALJAR
- SUKANEC
- PEKI PAPIR (OPCIJSKO)
- TEHTNICA



**NA PEKOVSKO PUSTOLOVŠČINO SE PRIPRAVIMO TAKO, DA SI UMIJEMO ROKE IN OBLEČEMO PREDPASNIK. PRI PEKI NAM POMAGA ODRASLA OSEBA.**



V VELIKO POSODO DAMO MOKO IN VANJO NAREDIMO JAMICO.



V POSODI NA ŠTEDILNIKU POČASI STOPIMO MASLO, MU PRIMEŠAMO MLEKO, SLADKOR IN VANILJEV SLADKOR.

**NASVET:** MASLO IZ HLADILNIKA VZAMEMO 1 URO PRED PEKO.



PO VRHU POSUJEMO KVAS, MALO POMEŠAMO IN PUSTIMO STATI 10 MINUT.



NATO MOKRO ZMES VLIJEMO V JAMICO.



MEŠAMO Z ELEKTRIČNIM MEŠALNIKOM ALI PA KAR NA ROKE.



KO DOBIMO KEPO TESTA, GA POKRIJEMO S KRPO IN NA TOPLEM PUSTIMO VZHAJATI 1 URO.

**POMIJEMO UMAZANO POSODO IN S POMOČJO ODRASLE OSEBE PRIŽGEMO PEČICO NA 200°C. NATO SE LOTIMO PRIPRAVLJATI NADEV.**



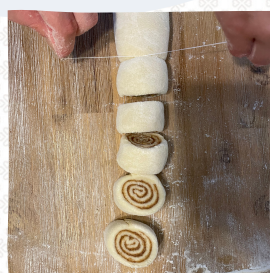
SKUPAJ ZMEŠAMO SLADKOR, ZMEHČANO MASLO IN CIMET, DOKLER NE DOBIMO MAZAVE TEKSTURE.



KO TESTO LEPO ZRASTE, GA PREVRNEMO NA POMOKANO POVRŠINO IN Z NEKAJ UDARCI IZ NJEGA ZBIJEMO ZRAK.



RAZVALJAMO GA NA POL CENTIMETRA DEBEL PRAVOKOTNIK IN GA NAMAŽEMO Z NADEVOM. ZVIJEMO GA V ROLICO IN RAZREŽEMO S SUKANECM ALI NOŽEM NA 2 CM DEBELE KOLUTE.



TE ZLOŽIMO NA PEKAČ, PREMAZAN Z MASLOM, Z VMESNIM PROSTOROM, SAJ BODO ROLICE ŠE ZRASLE. PEKAČ POKRIJEMO S KRPO IN NA TOPLEM PUSTIMO VZHAJATI ŠE 30 MINUT.

KO ROLICE ZRASTEJO, PEKAČ POSTAVIMO V PEČICO, SEGRETO NA 200 °C, ZA 15 MINUT.



ROLICE POSTREŽEMO ŠE TOPLE IN SE Z NJIMI POGREJEMO OB HLADNIH VEČERIH.

PA DOBER TEK!



**NAJ VAM BOŽIČKOVE NAJLJUBŠE ROLICE POSLADKAJO PRAZNIČNI ČAS!**

**Želimo vam vesele praznike!**



ŽIROVNICA