

Cimet rollice u obliku srca



Tijesto

400g brašna

2dcl mlijeka +/-

1 jaje

1 suhi kvasac

4 žlica šećera

1 vanilin šećera

Prstohvat soli

40g maslaca

Nadjev

3 žlice smeđeg šećera

Pola zlicice cimeta

60g Omekšali maslac

Priprema

Suhe sastojke promijesati, dodati jaje. U mlijeku rastopiti zamijesiti, ostaviti ga pola sata. Nakon dizanja razvaljati, rezati tanke trake mazati nadjevom, raditi srca. Peci na 180 stupnjeva oko 20 minuta