

Плетенки со цимет

Со овој превкусен десерт целиот дом ќе замириса на убавини. Иако на прв поглед изгледаат сложени за подготовка, верувајте ќе ви бидат љубов на прв залак.

Потребни состојки:

За тестото:

- 600-650 г брашно
- 200 мл млеко
- 150 г несолен путер
- 50 г шеќер
- 2 јајца
- 2 лажички сол
- 1 квасец свеж

За филот:

- 250 г кафен шеќер
- 150 г путер
- 2 лажички цимет

За премазот од јајце:

- 1 јајце
- 2 лажички млеко

За премазот од шеќер:

- 50 мл вода
- 50 г шеќер

Начин на подготвување:

Во сад за месење се ставаат јајцата, шеќерот, млакото млеко и кратко се мешаат за да се соединат. Се додава 600 г брашно, путерот (претходно оставен на собна температура), солта и активираниот квасец. Се замесува тестото. Треба да се добие меко и нежно тесто кое после кратка обработка не треба да се лепи. Доколку е лепливо се додава уште малку брашно, но не премногу. Се остава да надојде 45 минути или додека се дуплира.

Во меѓувреме се подготвува филот. Во сад за матење се става путерот и се мати со најголема брзина. Кога ќе стане пенлив се додаваме кафениот шеќер и циметот. Се меша додека се соединат состојките.

Кога тестото е веќе спремно се става на набрашната површина и се расукува во облик на правоаголник со димензии 45см висина и околу 1 м ширина. Нежно го премачкуваме по цела должина со филот. Тестото се свиткуваме по должина, повлекуваќи го горниот крај до 1/3 од тестото, а потоа долниот крај кон горе за да го покрие.

Со остар нож тестото се дели на ленти во ширина од околу 3 см кои нежно се притискаат. Секоја од нив се засекува на уште три помали (може и на две, не се губи од вкусот само визуелно

изгледа поразлично), кои не се сечат до крај.

Со секоја лента се плете плетенка и се завиткува топче. Може да се пече во плех обложен со хартија а може и во калап за мафини.

Го оставаме тестото повторно да надојде околу 45 минути.

Пред да го ставиме да се пече во загреана рерна на 180 °C се премачкува со јајце изматено со малку млеко.

Се пече околу 20-30 минути (во зависност од фурната) или додека не ја добијат посакуваната боја (golden brown).

Кога се печени се премачкуваат со премаз од шеќер. Во сад се став еднакво количество на шеќер и вода се остава да зоврие и се редуцира додека да се добие потечен сируп.

Од горе може да се наросат со шеќер во прав.