



Продукти за 20-24 парчета:

20 гр прясна мая или 7 гр суха
250 мл топло прясно мляко
1 с.л. захар
3 яйца - разбити
500-600 гр брашно

Плънка:

100 гр счукани орехови ядки
1 ч.л. канела - по желание
200 гр масло - разтопено

За сиропа:

1 кг захар
1 л вода
1-2 с.л. лимонов сок + настъргана кора /по желание/

Начин на приготвяне:

Разтворете маята и захарта в половината количество топло мляко.

Покрийте с кърпа и оставете на топло да втаса 10 минути.

В купа пресейте брашното, в средата направете кладенче и в него изсипете разбитите яйца, останалото мляко и маята.

Замесете меко тесто, разделете го на 6 равни части, оформете всяка на топка, поставете в набрашнена купа, покрийте с кърпа и оставете да втасат 30 минути.

Върху набрашнена повърхност разточете питка на тънка кора, отделете я встрани и намажете с масло.

Разточете всички питки и ги слагайте върху отделената, като всяка намажете отгоре с масло - без последната.

Разточете до възможно най-тънко вече получената кора.

Намажете с масло, поръсете с ореховите ядки, канелата и захар на вкус.

Навийте на руло, усучете двата му края в две противоположни страни и разтегнете рулото.

Нарежете на големи парчета, поставете ги в намазнена или покрита с хартия за печене тава, покрийте с кърпа и оставете на топло да втасат 40-60 минути.

Загрейте фурната до 180 градуса.

Печете баницата 20-25 минути.

Извадете от фурната и охладете върху решетка.

В подходящ съд, поставете парчетата на разстояние едно от друго и залейте с гъстия, топъл, но **не горещ сироп**.

Оставете да се сиропира поне няколко часа, най-добре цяла нощ, преди да поднесете.