

Buhtle sa cokoladnim keksom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **650 g** brašna
- **1/2 kockice** kvasca
- **2** jaja
- **1** pomorandža (korica i sok)
- **1** limun (korica i sok)
- **100 g** šecera
- **1** vanilin šećer
- **2 kašike** masti
- **2 kašike** rumuna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **150 - 200 g** cokoladnog keksa (Damacica)
- džem
- **100 g** mleka
- **100 g** jogurta
- margarin

Priprema

U mlako mleko staviti kašičicu šecera, izdrobiti kvasac, i ostaviti da kvasac uskisne. Brašno staviti u činiju, napraviti udubljenje, sipati pripremljen kvasac, jogurt, jaja, obe vrste šecera, narendanu koricu i sok od pomorandže i limuna, rum, mast i prašak za pecivo. Umesiti glatko testo. Pokriti providnom folijom i ostaviti da testo udvostruci zapreminu.

Izruciti uskislo testo na radnu površinu, premesiti ga i razviti u obliku pravougaonika. Iseci kocke, željene

velicine, i na svaku kocku staviti kašičicu džema (po izboru) i po jedan čokoladni keksić.

Svako parce testa uviti u lopticu. Dobro uvrtnuti krajeve testa, da ne bi fil iscurio.

U dublju šerpu staviti pek papir, stranice namazati margarinom, pa svaku lopticu testa premazati rastopljenim margarinom i reći u šerpu. Ostaviti testo da naraste. Naraslo testo premazati mešavinom mleka i žumanceta i staviti da se peče, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni.

Savet