

Spiralni hleb sa cokoladom i nutelom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 2 žumanceta
- 25 g kvasca
- 3 kašike šecera
- 1 kašicica soli
- 50 g margarina
- 3,5 dl mleka
- 600 g brašna

Za fil:

- 100 g čokolade
- 3 kašike Nutelle

I još:

- marmelada (za premazivanje)

Priprema

Razmutiti žumanca sa šećerom i kvascem. Dodati so, margarin i mleko, (malo zagrejano). Dodavati brašno i umesiti testo. Kada odstoji, razvuci oko 1 cm debljine.

Istopiti cokoladu i sjediniti sa nutelom. Izmešati i premazati fil, po celoj površini testa.

Desnu polovinu testa preklopiti do polovine.

Levu stranu preklopiti preko desne.

Donju stranu preklopiti takoe do polovine, a gornju preko donje.

Ponovo razvuci testo. Možda vam se desi da fil iscuri kao meni, ali ništa strašno. Odmah seci testo na trake širine oko 2 cm.

Trake uvijati u spirale i slagati na pleh obložen papirom za pecenje, tako da se dodiruju. Peci na 200 C.

Peceno testo kada se malo ohladi, okrenuti ga kontra na drugi papir za pecenje, a onaj papir na kojem se peklo, skinuti i premazati testo ravnomerno marmeladom i pomocu papira urolati u veknicu. Uviti u strec foliju da bi se veknica zalepila. Kada malo odstoji, skinuti foliju i poslužiti.

Savet