

## \*Klavir\* peciva



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **550 ml**mleka
- **4 kašicice**šecera
- **1,5 kašicice**soli
- **1 kocka**kvasca
- **1 dl**ulja
- **1**jaje

#### Za fil:

- **100-150 g**cokolade u prahu
- **1 kašicica**cimetra
- **po želji**šecera

#### Za premaz:

- **malootopljenog** maslaca
- **1**jaje za premaz

### Priprema

"Podici" kvasac, brašno prosejati, staviti u njega sve sastojke, dodati kvasac i podlivajuci toplim mlekom, umesiti glatko testo. Ostaviti ga na topлом da se udvostruci, a potom ga podeliti na loptice velicine decije šake,

ili po želji... Svaku razviti u koricu, premazati otopljenim maslacem, posuti mešavinom cokolade u prahu i cimeta.

Smotati rolatic, pa napraviti zareze, ali ne do kraja.

Okretati delove rolatica levo-desno, kao na slici. Ostaviti da još malo odmore, ugrejati pecnicu, premazati testo umucenim jajetom i peci dok peciva ne poprime rumenu boju.

## **Savet**