

Menaž slatke vetrenjace



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za testo:

- **250 ml mleka**
- **1/2 kockice kvasca**
- **50 ml ulja**
- **500 g brašna**
- **2 kašicice šećera**
- **1/2 kašicice soli**
- **1/2 kesice praška za pecivo**

Za premazivanje kora:

- **100 g putera ili margarina**
- **100 g Menaž cokolade**

Za odozgo na vetrenjace:

- **100 g Menaž cokolade**

Priprema

Zamesiti testo od datog materijala da testo bude ni meko ni tvrdo. Ostaviti testo da odstoji 10 minuta. Zatim testo podeliti na tri dela. Svaki deo razviti što tanje i premazivati sa istopljenim margarinom i cokoladom. Premazati koru pa odozgo staviti drugu razvijenu koru - premazati cokoladom i margarinom pa treću koru koju ne premazujemo. Još malo razvucemo kore pa seci u kocke. Iseći ivice kocke i svaku ivicu povlaci prema

unutra. Kao na slici. (da dobijemo male vetrenjace) U sredini kocke staviti parcence cokolade. Napravljene vetrenjace da odstoje 20 minuta pa peci na 200 C oko 15-20 minuta.

Savet