

Buhtle sa cokoladom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1/2 paketa** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **2** jajeta
- **1 dl** vode
- **1,5 dl** mleka
- **100 g** margarina
- **malo** rendane kore limuna
- **malo** soli

Za fil:

- **100 g** Menadž čokolade
- za posipanje šećer u prahu

Priprema

Umutiti žumanca, dodati šećer, mlaku vodu i kvasac, promešajte i ostavite par minuta. U drugi sud za mešenje dodajte prosejano brašno, so, jaje, mlako mleko, otopljeni margarin (ostavite malo margarina za premazivanje buhtli) i na kraju nadošli kvasac. Zamesite testo i ostavite sat vremena na sobnoj temperaturi. Premesite testo, razvijte oklagijom debljine 1 cm i secite na kvadratiće. U svaki kvadratić stavite po komadić čokolade (veličine kockice). Spojite krajeve čvrsto, da, prilikom pečenja fil ne curi i reajte u podmazan pleh. Ostavite desetak minuta, a za to vreme zagrejte rernu na najjace. Premažite preostalim margarinom i pecite u zagrejanoj rerni dok ne porumene. Pecene buhtle pospite šećerom u prahu.

Savet