

Vencici sa eurokremom



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **1/2 kg** brašna
- **1** jaje
- **1/2 kocke** svežeg kvasca
- **100 ml** ulja
- **300 ml** mleka
- **1 kašičica** soli
- **5 kašičica** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera

Za filovanje:

- **po potrebi** eurokrem

Za preliv:

- **40 g** crne čokolade
- **1 kašika** ulja
- **1 kockica** margarina
- **po potrebi** šećer u prahu- za posipanje

Priprema

Brašno ubaciti u dublju posudu, pa dodati jaje, ulje, mleko, so, šećer, vanilin šećer i izmrvljen kvasac. Sve dobro

izmešati i umesiti kompaktno testo koje se ne lepi za ruke i zidove posude. Testo pokriti kuhinjskom krpom i ostaviti da nadolazi oko 45 minuta. Kada je nadošlo, istresti ga na radnu površinu i podeliti na šest delova.

Svaki deo rastanjiti oklagijom i zaseci do pola. Na gornji (neiseceni) deo testa staviti eurokrem i urolati u valjak.

Dobijenom valjku spojiti krajeve tako da se formira oblik vencica(ili neki drugi oblik, po Vašoj želji). Postupak ponoviti i sa preostalim delovima testa.

Vencice ostaviti oko 15 minuta u podmazanom plehu da nadou, a zatim ih peci u rerni zagrejanom na 200 stepeni oko 25 minuta. Pecene prekriti krpom i ostaviti da se malo prohlade.

okoladu, ulje i margarin otopiti na laganoj vatri, pa u tankom mlazu preliti prohladne vencice. Kad se cokolada stegne, svaki vencic posuti šećerom u prahu.

Savet