

Pletenica sa cokoladom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **2 dl**mlakog mleka
- **2 dl**vode
- **40 g**kvasca
- **3 kašika**šecera
- **1 kašika**soli
- **1** jaje
- **1**belance
- **700 g**brašna

Za premazivanje:

- **150 g**margarina
- **1** žumance

I još:

- **300 g**cokolade

Priprema

U odgovarajućoj posudi staviti mleko, kvasac, vodu, šećer i nekoliko kašika brašna. Kašikom razmutiti masu, da nema grudvica. Ostaviti 5 minuta da krene kvasac. Zatim dodati jaje, belance, so i sa brašnom zamesiti testo. Ostaviti ga da naraste. Naraslo testo podeliti na 5 loptica i svaku lopticu razvuci velicine plitkog tanjira. Premazati margarinom svaku, sem zadnje. Poslagati jednu na drugu i ponovo razvuci testo, po mogućstvu pravougaonog oblika. Preko sredine testa staviti čokoladu, a točkim preseci trake od čokolade do ivice testa na trake oko 1,5 cm.

Svaku traku prebaciti preko čokolade ali unakrsno, s jedne i druge strane, tako da dobijete pletenicu. Premazati je žumancetom, ostaviti još 10-ak minuta da krene testo i pecite ga 200 C dok ne porumeni.

Uživati u čokoladnom ukusu.

Prijatno.

Savet