

okoladne školjkice



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **1 komad**kvasca
- **125 g**putera
- **150 ml**vode
- **1 mala teglica**pekmeza od kajsija
- **100 g**Menaž cokolade
- **4 kašike**ulja

Priprema

Staviti kvasac u toploj vodi da uskisne. Zatim ga dodati brašnu, dodati ostatak vode, šecer i puter. Umesiti testo i ostaviti na topлом mestu da naraste. Kad je testo naraslo razviti ga deblijine 1 cm. Modlom vaditi krugove, na sredini staviti kašicicu pekmeza, pa ih preklopiti. Poreati u tepsiju, pa ostaviti da odmaraju 10 minuta. Nakon toga staviti u zagrejanu rernu da se peku. Kada su pecene ostaviti ih malo da se ohlade. okoladu istopiti sa uljem, pa cekicom premazati svaku školjkicu.

Savet