

Brza novogodišnja pletenica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za pletenicu:

- **500 g** lisnatog testa
- **200 g** čokolade
- **1** jaje

Priprema

Lisnato testo razvucite, stavite čokoladu na sredinu i isecite testo kao što vidite na slici, zavijajte ga u pletenicu.

Pletenice dobro premažite jajetom. Pecite na 180 stepeni, oko 30 minuta dok ne bude lepo i hrskavo.

Ja sam za veću pletenicu koristila čokoladu od 200 g, bila je šira nego što treba u odnosu na širinu testa, pa sam je prelomila kao što možete videti na slici, i okrenula tako da mogu da napravim pletenicu i spojim isecene delove testa. Za manju pletenicu koristila sam čokoladu od 80 g koja je odgovarala svojom širinom u odnosu na testo. Od testa koje mi je ostalo, napravila sam dve male kiflice, eto cisto da znate koliko se dobije od 500 g lisnatog testa.

Savet

Kao što možete videti recept je sasvim jednostavan, potrebno je samo 3 sastojka, a ova poslastica oduševie sve! Prijatno :)