

okoladne perece



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml mleka**
- **20 g kvasca**
- **1 kašica šecera**
- **2 žumanca**
- **2 kesice vanil-šecera**
- **50 g margarina**
- **50 g šecera**
- **3 kašike ulja**
- **1 prstohvatsoli**
- **oko 700 g brašna**

Za glazuru:

- **100 g cokolade**
- **3 kašike ulja**

Priprema

U mlakom mleku rastvoriti kvasac, 1 kašicu šecera i 1 kašiku brašna te ostaviti da nadoe. U dublju posudu usuti brašno, dodati nadošli kvasac, ulje, žumanca, šecer, otopljeni margarin, vanil-šecer, posoliti te umesiti glatko testo. Testo ostaviti da nadoe.

Nadošlo testo rastanjiti u veliki krug.

Vaditi perece, reati u pleh obložen pek-papirom i peci na umerenoj temperaturi oko 10 minuta (najbolje je rernu dobro zagrejati na 250 stepeni pa, kad se stave perece da se peku, smanjiti temperaturu na 150 i peci oko 10 minuta, brzo porumene).

Za glazuru: Otopiti na pari cokoladu i ulje. Ohlaene perece premazati glazurom (ja sam kašikom stavljala glazuru na perece pa sam je silikonskom cetkicom razmazivala-kako bi svuda bile prelivene cokoladom).

Savet

Ako se pitate što me nema - odgovor je - u našoj kuhinji, uz Menaž okoladu, pereca se spremi. Poslastica prava to je za sve ukuane moje. A i kako ne bi bila, kad je Menaž okolada nama svima mila.