okoladna pletenica

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dl**mleka
- **100 g**margarina ili putera
- **2 kašike** šecera
- **4 štangle** cokolade
- **1/2 paketica**sirovog kvasca
- **350 g**brašna
- **na vrh nože**soli
- **1 kašika**kakaoa
- džem ili slatko (za filovanje)
- šecer u prahu (za posipanje)

Priprema

Mleko pomešajte sa šecerom i smlacite. U mlako mleko dodajte margarin i cokoladu i mešajte dok se ne otope. Zatim dodajte izmrvljeni kvasac i promešajte (nemojte da mleko bude vrelo da ne ubije kvasac). Brašno pomešajte sa kakaom i dodajte so. Pomešajte brašno sa pripremljenim cokoladnim mlekom i zamesite testo.

Ostavite testo na sobnoj temperaturi oko pola sata. Premesite testo i oklagijom razvijte u jednu veliku kocku.

"kocku" koju ste napravili od testa presecite na tri dela. Svaki deo po dužini filujte džemom ili cime volite.

Svaki deo urolajte.

Urolajte da budu jednaki.

Od urolanih delova pravite pletenicu.

Pletenicu prebacite u pleh obložen pek-papirom i ostavite da stoji 20 minuta. Pecite pletinicu u zagrejanoj rerni na 250 stepeni oko 15-20 minuta. Pecenu pletenicu izvadite iz rerne, pokrijte krpom i par minuta ostavite tako da omekša. Zatim pospite šecerom u prahu i poslužite.

Savet

Poslužite uz toplo mleko za doruak ili užinu.