

# ***Upletten kolac sa suvim grožem i kakaom***



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **300 g**brašna
- **40 g**šecera
- **1 kašica**soli
- **1/2 svežeg**kvasca
- **50 g**suvog groža
- **2 kašike** kakaa
- **1**jaje
- **1 dl**mleka
- **1 dl**slatke pavlake

### **Za premazivanje:**

- **1**jaje

## **Priprema**

Smlaciti mleko, slatku pavlaku, šefer i kvasac i ostaviti 5 minuta da nadoe. U posudu za mešenje staviti jaje, nadošao kvasac, brašno i malo soli. Zamesiti glatko testo. Podeliti ga na 2 dela i u jedan umesiti kakao, a u drugi suvo grože (izmešati i kakao i suvo grože sa kašikom mleka, tako ce testo bolje da ih primi, trebace vam još malo brašna jer ce se testo od dodatnog mleka malo lepiti). Formirati jufke i ostaviti ih na topлом mestu (pokrivenе krpom) da se odmore.

Nadošle jufke premesiti i svaku podeliti na dva dela. Formirati jufkice.

Svaku jufkicu oblikovati u formi valjka dužine 50-60 cm. Plesti pletenicu od 4 trake.

Pletenicu staviti u pleh obložen papirom za pecenje i ostaviti je da raste 40 minuta. Premazati je umucenim jajetom. Peci u zagrejanoj rerni na 170 C 15 minuta, nakon toga je izvaditi iz rerne, pokriti papirom za pecenje i peci još 15 minuta na temperaturi od 150 C.

Gotovu pletenicu po želji posuti šecerom u prahu. Odlicno ide uz caj, kao slatki hleb.

## **Savet**

Jako ukusna, odlina i sutradan za doruak. Prijatno :)