

Upleten kolac sa suvim grožđem i kakaom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna
- **40 g** šecera
- **1 kašičica** soli
- **1/2** svežeg kvasca
- **50 g** suvog grožđa
- **2 kašike** kaka
- **1** jaje
- **1 dl** mleka
- **1 dl** slatke pavlake

Za premazivanje:

- **1** jaje

Priprema

Smlaciti mleko, slatku pavlaku, šecer i kvasac i ostaviti 5 minuta da nadođe. 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 grožđe (izmešati i kakao i suvo grožđe 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 toplom mestu (pokrivene 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 pečenje i ostaviti je da raste 40 minuta. Premazati je umućenim jajetom. Peci u zagrejanj rerni na 170 C 15 minuta, nakon toga je izvaditi iz rerne, pokriti papirom za pečenje i peci još 15 minuta na temperaturi od 150 C.

Gotovu pletenicu po želji posuti šećerom u prahu. Odlicno ide uz čaj, kao slatki hleb.

Savet

Jako ukusna, odlična i sutradan za doručak. Prijatno :)