

****amcici* sa džemom i cokoladom***



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šecera
- **1** vanilin šecer
- **3 kašičice** suvog kvasca
- **1** jaje
- **5 kašika** ulja
- **400 ml** mleka
- **nekoliko kašika** džema od šljiva
- **100 g** cokolade
- **1 kašičica** rumu
- **malo** šecera u prahu
- **1 kašičica** rendane limunove kore
- **1** jaje za premaz

Priprema

Prosejati brašno, pa umešati u njega so, šecere, limunovu koricu, jaje ovlaš izmutiti viljuškom, pa ga dodati brašnu, kao i ulje, a onda podlivajući toplim mlekom umesiti elasticno testo. Ostaviti ga na toplom da raste. Okolađu otopiti, pa u nju umešati nekoliko kašika džema od šljiva. Ujedinaciti smesu i ostaviti sa strane. Testo podeliti na loptice, pa svaku raseci u oblik elipse. Napraviti po jedan zarez sa svake strane, pa na sredinu staviti nadev od cokolade i džema od šljiva.

Levu stranu testa provuci kroz zarez na desnoj i obratno, a onda "ušuškat" krajeve ispod kiflice. Tako raditi dok

se ne potroši sav materijal. Ostaviti camcice da odmaraju, a rernu podgrejati. Pred pecenje ih premazati umucenim jajetom. amcici su gotovi kad fino porumene. Prohlaene posuti šecerom u prahu.

Savet