Slatki paketici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **1 kašicica**soli
- **1 kašika**meda
- **2 kašicice**suvog kvasca
- **1 kesica**rum-vanilin šecera
- **1 šoljica**ulja
- **300 ml**toplog mleka
- **2**jajeta

Za nadev:

- **nekoliko kašika**džema od šljiva
- **100 g**cokolade

I još:

- **1**jaje (za premaz)
- **malo**šecera u prahu

Priprema

Prosejano brašno izmešati sa solju, vanil šecerom i suvim kvascem. Posebno sjediniti jaja, med i ulje, pa ih sipati u brašno. Mleko ugrejati, a onda ga, pažljivo dolivajuci, umesiti testo srednje tvrdoce. Ostaviti ga da se

udvostruci. Potom nadošlo testo podeliti na dve lopte i svaku razvuci u koru. Koru podeliti na troglove. Svaki trougao zaseci po dva puta sa svake strane, ali ne ici do kraja, da se dobiju zarezi.

Na svaki trogao, u širi deo, staviti po malo džema i kockicu cokolade.

Prebaciti jedan širi kraj prema sredini....

...a potom i drugi, formirajuci kiflicu.

Sad uži kraj kifle prebaciti preko, pa ga podaviti ispod kiflice, formirajuci paketic.

Tako raditi dok se ne potroši sav materijal. Ostaviti paketice da odmaraju. Pred pecenje ih premazati umucenim jajetom. Peci dok ne porumene. Gotove paketice posuti šecerom u prahu.

Savet