

Spirale sa eurokremom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **2 dl** mleka
- **2 dl** mlake vode
- **1 kašika** margarina
- **3 kašike** šecera
- 1kvasac
- **500 g** brašna
- **1 kašicica** soli

Za fil:

- **100 g** cokolade
- **200 g** eurokrema
- **1 kašika** ulja

Za premaživanje i posipanje:

- **1** jaje
- **po potrebi** prah šefer

Priprema

Smlaciti mleko, pa dodati izmrvljen kvasac i šefer. Ostaviti da nadoe oko 5 minuta. U posudu za mešenje sipati vodu, dodati margarin i nadošao kvasac, pa brašnom (u koje smo dodali so) zamesiti glatko testo. Ostaviti ga

pola sata da nadoe. Zatim testo premesiti i podeliti na dva dela, formirati 2 jufke.

Na pari otopiti cokoladu sa kašikom ulja, a zatim dodati eurokrem, mešati dok se smesa ne sjedini.

Rastanjiti prvu jufku (što tanje) u formi pravougaonika. Premazati filom od cokolade i eurokrema. Rastanjiti i drugu jufku pa je postaviti preko fila.

Dobijeno testo iseci na trake, širine 1 cm. Svaku traku urolati, da dobije izgled spirale, pa je uviti.

Tako dobijene spiralne oblike reati u podmazan pleh, premazati ih umucenim jajetom. Peci 10 minuta na 180 C.

Kada se ohlade, posuti ih šecerom u prahu.

Savet

Ukusno i jednostavno pecivo. Prijatno :)