

Kakaós csiga



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tijesto:

- 250 ml mlijeka
- 2 kašike šećera
- 1 prstohvata soli
- 1 jajce
- 1 vrećica instant kvasca
- 100 ml ulja
- 500 g brašna

Za nadjev:

- 3 kašike putera
- 4 kašike šećera
- 3 kašike kakao praha
- 1 kesica vanilin šećera

i još:

- 1 žumance (za premaz, može i bez)

Priprema

Sjediniti brašno, so, šećer i kvasac. Dodati umuceno jaje, ulje i mlijeko. Zamijesiti tijesto. Ostaviti prekriveno oko 1 h. Na pobrašnjenoj radnoj plohi razvaljati tijesto na pravougaoni oblik. Premazati otopljenim puterom.

Sjediniti šećer, vanilin šećer i kakao prah. Posuti preko otopljenog putera.

Zarolati. Rezati na parcad, debljine oko 1,5-2 cm. Reati u pleh, obložen papirom za pečenje. Svako parce lagano pritisnuti. Ostaviti oko 15 minuta. Premazati umucenim žumancetom (ovaj dio možete i preskociti)!

Peci u pecnici, zagrijanoj na 180 C nekih 15-tak minuta.

Kratko prohladiti, posuti prah šećerom i poslužiti.

Savet