

Slatki cvetici sa cokoladom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **1 kašica** soli
- **1 kašika** šecera
- **2 kašike** **ravn**esuvog kvasca
- **100 ml** ulja
- **200 ml** mleka
- **150 ml** slatke pavlake
- **1** jaje
- **1 kašica** **re**ndane limunove korice
- **2** vanilin šecera

Za nadev:

- **1** **čaš**acokoladne glazure
- **1 kašica** maslaca

I još:

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

Priprema

U prosejano brašno staviti so, šećer, kvasac, rendanu limunovu koricu, vanilin šećer i lepo promešati. U ciničici pomešati jaje ovlaš umuceno viljuškom i ulje, pa sipati u brašno. Mleko i pavlaku smlaciti, pa sipajuci malo po malo, umesiti testo srednje tvrdoce. Ostaviti ga da odmara na toplom da se udvostruci. Kad je nadošlo, istresti ga na radnu površinu i podeliti na loptice željene velicine. Nek odmore desetak minuta, a onda rasuci korice velicine desertnog tanjirica. Okoladnu glazuru spremiti po uputstvu i pomešati sa kašicom maslaca koji je bio na sobnoj temperaturi. Promešati da masa bude kremasta i lako maziva. Dobijen fil premazati na donju polovinu korice.

Preklopiti gornju polovinu testa preko fila i blago prstima utapkati. Sekacem napraviti tri vodoravna reza, pazeci da ne idemo do krajeva. Sad ukoso rolamo testo, da dobijemo spiralicu.

Spiralu umotamo u vidu puža, a krajeve podviti ispod, da se ne bi podigli tokom pecenja. Tako raditi dok ne utrošimo sav materijal. Stavljati ih u pleh obložen pek-papirom i ostaviti da još malo nadou.

Ugrejati pecnicu, a nadošla peciva premazati umucenim jajetom. Cvetici su gotovi kad fino porumene. Posuti ih šećerom u prahu.

Savet