

Dvobojne buhtle



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **250 ml** mlakog mleka
- **15 g** svežeg kvasca
- **120 g** šecera
- **120 ml** ulja
- **1** jaje
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1 kora** od limuna
- **550 g** brašna
- **15 g** kakaa

Za fil:

- **10 kockica** tamne čokolade
- **10 kockica** bele čokolade

Priprema

Ovde nema fotografije pecenih dvobojnih buhtli, jer sam ih radila kasno i sunce odavno zamenio mesec. :) Ali verujte mi na rec jako su fine. Obicno prvi puta ispoštujem recept. Tako je bilo i u ovom slucaju. Šta sam pogrešila? Gospođa sa stranog sajta, sa kojeg sam skidala recept, pekla u istim ovim alu tepsijama, pa sam ja takoe otrcala da ih kupim, e tu sam pogrešila iako sam znala, ali zaboravila. :) jer u tim tepsijama nema donje hrskave korice koju moji vole. Za drugi put znam. :) Dvobojne buhtle: Dakle kao što vidite sve sastojke stavite u zdelu, toplo mleko, šecer, ulje, jaje, vanilin šecer, koru od limuna narendanu, osim brašna, brašna dodate malo više od polovine i zamesite testo, testo treba da bude gusto, ali ne tvrdo. Testo ako je moguće podelite u dve

zdele na jednake delove ili izvažite, kako vam lakše, u jedan deo dodajte kakao. Sa ostatkom brašna zamesite fino elasticno testo i jedno i drugo, taman ima dosta. Stavite testo u zdelu nožem po testu presećite u obliku krsta, prekrite providnom folijom i ostavite oko dva sata da se diže. Kad se testo diglo izvažite 10 jednakih kuglica, kod mene su bile teške 30 gr. i od belog i od tamnog testa. Ne pravite velike kuglice, jer ce one još narasti. znaci bolje je manje, ja cu sledeci put još manje raditi. :) okolade izlomite na kockice, koliko imate kuglica. Tepsiju pouljite, pobrašnjavite, višak brašna istresite ili stavite papir za pecenje. Na malo pobrašnjenoj radnoj podlozi, od loptica pravite male diskove, u svetle stavljajte tamnu cokoladu, zatvorite, malo oblikujte i slažite u tepsiju. Jednu od svetlog testa, jednu od tamnog, sledeci red ispod svetlog, tamno.... i tako sve do kraja. Kad ste napunili tepsiju prekrite buhtle i ostavite da se dižu, e ove moje na fotografiji sad idu u rernu. :) Peci na 180 oko 45 minuta, ali sve zavisi od rerne i velicine buhtli, pratite ih i smanjite temperaturu ako je potrebno. Kad su gotove, prekrite ih malo da se ohlade i navalite. :) a može gore i šećer u prahu.

Savet