

# **Slatka pahulja**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **500 g** brašna
- **2 kašikesuvog** kvasca
- **1 ravna kašicica** soli
- **2-3 kašike** šecera
- **1** jaje
- **1 šoljaulja**
- **2 kašikeslatke** pavlake
- **1 šoljamleka**
- **1** vanilin šefer
- **1 kašicica** sitno narendane limunove korice
- **po potrebitopile** vode

### **Za posipanje:**

- **100 g** cokolade u prahu
- **nekoliko kašika** šecera pomešanog sa vanil šeferom

### **Za premaz:**

- **1** jaje

## **Priprema**

Prosejati brašno, pa mu dodati sve sastojke i, uz dodavanje tople vode po potrebi, umesiti mekše testo. Ostaviti ga na topлом da raste. Premesiti testo, pa ga podeliti na pet lopti. Svaku rastanjiti oklagijom.

etiri korice premazati uljem, posuti šećerom i cokoladom u prahu, a petom prekriti ostale kore. Blago pritisnuti rukama testo i još malo razvuci.

Nožem iseci na osam delova, iduci od sredine prema ivicama testa, ali završiti rez na oko 1 cm od kraja.

Vrh svakog trougla provuci sa unutrašnje strane i okrenuti za 360 stepeni. Premazati umucenim jajetom i ostaviti da odmara.

Pre pecenja, napraviti zarez u svakom trouglu, pa provuci vrh kroz njega, povlacementi ga slobodno ka sredini pleha. Malo prstima raširiti korice da se vidi fil. Isto uraditi i sa ostalim delovima. Vrhove spojiti u sredini pleha.

Ivice pogace blago prstima stisnuti da se dobije oblik latice. Još jednom premazati pahulju jajetom i peci u ugrevanoj pecnici da fino porumeni. Izvaditi iz pecnice, pokriti cistom krpom i ostaviti da se postepeno ohladi.

## Savet