

Slatka pahulja



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **2 kašike** suvog kvasca
- **1 ravna kašica** soli
- **2-3 kašike** šećera
- **1** jaje
- **1** šolja ulja
- **2 kašike** slatke pavlake
- **1** šolja mleka
- **1** vanilin šećer
- **1 kašica** sitno narendane limunove korice
- **po potrebi** tople vode

Za posipanje:

- **100 g** čokolade u prahu
- **nekoliko kašika** šećera pomešanog sa vanil šećerom

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 toplom da raste. Premesiti testo, pa ga podeliti na pet lopti. Svaku rastanjiti oklagijom.

Četiri korice premazati uljem, posuti šećerom i čokoladom u prahu, a petom prekriti ostale kore. Blago pritisnuti rukama testo i još malo razvući.

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 umućenim jajetom i ostaviti da odmara.

Pre pečenja, napraviti zarez u svakom trouglu, pa provuci vrh kroz njega, povlaćeci 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 peći u ugrejanoj pecnici da fino porumeni. Izvaditi iz pecnice, pokriti čistom krpom i ostaviti da se postepeno ohladi.

Savet