

## ***?okoladni medenjaci***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **200 ml** mleka
- **1 kašičica** meda
- **2 kašike** neskvika
- **1/2 kockice** kvasca
- **400 g** brašna
- **3** žumanca
- **150 g** masti
- **1** vanil šećer

#### **Za fil:**

- **1/2 l** mleka
- **100 g** šećera
- **2** pudinga od vanile
- **3-4 kašike** neskvika
- **100 g** margarina

### **Priprema**

U mleko staviti med, pa smlaciti. Dodati neskvik i promešati da se otopi. Zatim staviti kvasac i ostaviti da nado?e...

U posudu za mešenje testa staviti mast, med i vanil šećer pa penasto umutiti viljuškom. Nakon toga dodati

žumanca, pa sve sjediniti i dodati brašno i pripremljen kvasac i umesiti testo. Testo ostaviti na toplom da se udvostruci.

Od 0,5 l mleka oduzeti onoliko koliko je potrebno da se razmute dva pudinga. U ostatak mleka dodati 100 g šećera i staviti da prokljuca, pa ukuvati puding. U još vruć puding dodati margarin pa promešati da se otopi. Ostaviti da se hladi. Kad se malo prohladi u puding dodati i neskvik. Sve zajedno umutiti mikserom i ostaviti fil da se sasvim ohladi, pa ga umutiti mikserom da postane kremast.

Kada je testo dovoljno "naraslo" kašikom vaditi komade (loptice). Svaki komad testa rastanjiti rukom, staviti po punu kašičicu fila, preklopiti sa svih strana i formirati lopticu.

Tako formirano testo režati u pleh. Ostaviti da malo naraste i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 200 stepeni, dok blago ne porumene.

## **Savet**