

Slatki vencici



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **1 paketicka**vasca
- **500 ml**mleka
- **2 kašike**kakaoa
- **4 kašike**šecera
- **1/2 kašice**cesoli
- **200 g**margarina

Priprema

Staviti kvasac u malo tople vode da nadoe. Zatim ga pomešati sa brašnom, šecerom, mlekom, solju i umesiti glatko testo. Testo podeliti na dva dela, pa u jedan staviti kakao i dobro ga umesiti, da celo testo postane braon boje. Ostaviti na toplom da naraste.

Kada je testo naraslo razviti i belo i braon testo, što je tanje moguce. Iseći ga na trake i svaku traku premazati margarinom. Zatim uviti trakice u valjak i uzimati po jednu belu i jednu braon i uvijati jednu preko druge i napraviti vencic. Poreati u tepsiju i ostaviti da odstoji 30 minuta, a onda staviti da se pece.

Savet