

Slatki vencici



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 paket** kvasca
- **500 ml** mleka
- **2 kašike** kakaoa
- **4 kašike** šećera
- **1/2 kašice** soli
- **200 g** margarina

Priprema

Staviti kvasac u malo tople vode da nadođe. Zatim ga pomešati sa brašnom, šećerom, 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 moguće. Iseci 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. Poređati u tepsiju i ostaviti da odstoji 30 minuta, a onda staviti da se pece.

Savet