

****Klavir* peciva***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **550 ml** mleka
- **4 kašičice** šećera
- **1,5 kašičice** soli
- **1 kocka** kvasca
- **1** dlulja
- **1** jaje

Za fil:

- **100-150 g** čokolade u prahu
- **1 kašičica** cimeta
- **po želji** šećera

Za premaz:

- **maloo**topljenog maslaca
- **1** jaje za premaz

Priprema

"Podici" kvasac, brašno prosejati, staviti u njega sve sastojke, dodati kvasac i podlivajući toplim mlekom, umesiti glatko testo. Ostaviti ga na toplom da se udvostruci, a potom ga podeliti na loptice velicine decije šake,

ili po želji... Svaku razviti u koricu, premazati otopljenim maslacem, posuti mešavinom čokolade u prahu i cimeta.

Smotati rolatic, pa napraviti zareze, ali ne do kraja.

Okretati delove rolatica levo-desno, kao na slici. Ostaviti da još malo odmore, ugrijati pecnicu, premazati testo umućenim jajetom i peći dok peciva ne poprime rumenu boju.

Savet