

okoladna pogaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gbrašna
- **1** kašicicasoli
- **1** kašikašecera
- **2** kašicicesuvog kvasca
- **2** kašikecokolade u prahu
- **1** kašicicamlevene kafe
- **1**jaje
- **1** šoljicaulja
- **150** mlmleka
- **oko 125** mlcokoladnog mleka

Za nadev:

- **nekoliko** kašikanutele
- **nekoliko** kašikamlevenih oraha

I još

- **1**jaje za premaz

Priprema

Prosejati brašno i cokoladu u prahu, staviti sve suve sastojke, jaje umuceno viljuškom i ulje, pa toplim mlekom

umesiti elasticno testo.

Ostaviti ga da udvostruci volumen, pa ga podeliti na dve lopte.

Prvu loptu razvuci u koru i staviti u pleh obložen pek papirom. Premazati je nutelom i posuti mlevenim orasima.

Od druge lopte odvojiti deo, razvuci oklagijom, pa cašom izvaditi devet krugova, po tri za svaki cvetic.

Reati po tri kruga jedan na drugi, premazati uljem, sem poslednjeg. Prstima uhvatiti krajeve testa i spojiti, pomažuci se štapicem, da se lepo slepe.

Sad isto uraditi sa suprotnim krajem, takoe se pomoci štapicem...

... i oblikovati cvetic. Isto uraditi sa preostalim krugovima, da se dobiju tri cvetica.

Ostatak testa podeliti na dvanaest kuglica proizvoljne velicine. Oblikovati tracice, pa isplesti pletenice koje smotamo u krug.

Koru premazanu nadevom malo savijemo ka umutra i naboramo da fil ne bi cureo prilikom pecenja. Odozgo poslažemo cvetice, po svojoj želji i ostavimo da odmara dok se greje pecnica.

Premažemo pogacu umucenim jajetom i pecemo dok ne dobije finu tamno zlatnu boju.

Savet

Što se tie cvetia, ne morate da se držite striktno mog uputstva, slobodno možete raditi po svom nahoenu... I ovo je nastalo u momentu, bez ikakvog prethodnog planiranja, tako da-pustite mašti na volju... UKUS JE ZAISTA DIVAN, kafa je doprinela da se okolada oseti intenzivnije, ali, ko ne voli, može slobodno da je izostavi-ja sam kafoholiar, tako da sam vrlo pristrasna... Uživajte!