

?okoladna pogaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **2 kašičice** suvog kvasca
- **2 kašike** čokolade u prahu
- **1 kašičica** mlevene kafe
- **1** jaje
- **1 šoljica** ulja
- **150 ml** mleka
- **oko 125 ml** čokoladnog mleka

Za nadev:

- **nekoliko kašika** nutele
- **nekoliko kašika** mlevenih oraha

I još

- **1** jaje za premaz

Priprema

Prosejati brašno i čokoladu 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.

Režati po tri kruga jedan na drugi, premazati uljem, sem poslednjeg. Prstima uhvatiti krajeve testa i spojiti, pomažući se štapićem, da se lepo slepe.

Sad isto uraditi sa suprotnim krajem, takođe se pomoci štapićem...

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

Ostatak testa podeliti na dvanaest kuglica proizvoljne velicine. Oblikovati tralice, 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 tiče cvetića, ne morate da se držite striktno mog uputstva, slobodno možete raditi po svom nahođenju... 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 čokolada oseti intenzivnije, ali, ko ne voli, može slobodno da je izostavi - ja sam kafaoholikar, tako da sam vrlo pristrasna... Uživajte!