# *Menaž slatke vetrenjace*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

**Za testo:**

- **250 ml**mleka
- **1/2 kockice**kvasca
- **50 ml**ulja
- **500 g**brašna
- **2 kašicice**šecera
- **1/2 kašicice**soli
- **1/2 kesice**praška za pecivo

**Za premazivanje kora:**

- **100 g**putera ili margarina
- **100 gMenaž cokolade**

**Za odozgo na vetrenjace:**

- **100 gMenaž cokolade**

## Priprema

Zamesiti testo od datog materijala da testo bude ni meko ni tvrdo. Ostaviti testo da odstoji 10 minuta. Zatim testo podeliti na tri dela. Svaki deo razviti što tanje i premazivati sa istopljenim margarinom i cokoladom. Premazati koru pa odozgo staviti drugu razvijenu koru -premazati cokoladom i margarinom pa treca kora koju ne premazujemo. Još malo razvucemo kore pa seci u kocke. Iseci ivice kocke i svaku ivicu povlaciti prema

unutra. Kao na slici. (da dobijemo male vetrenjace) U sredini kocke staviti parcence cokolade. Napravljene vetrenjace da odstoje 20 minuta pa peci na 200 C oko 15-20 minuta.

## Savet