

Slatki menaž cvetovi



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml mleka**
- **250 ml vode**
- **50 ml ulja**
- **1/2 kockice kvasca**
- **2 kašike šecera**
- **1/2 kašice cicesoli**
- **2 jajeta**
- **1 kg brašna**

Za premazivanje kora:

- **100 g Menaž cokolade**

Za dekoraciju (odozgo):

- **100 g Menaž cokolade**

Priprema

Zamesiti testo od brašna, kvasca, mleka, vode, šecera, soli i jaja. Zatim postepeno dodavati ulje. Ostaviti testo da nadoe. Zatim testo premesiti i podeliti ga na tri dela. Razvuci jedan deo i premazati istopljenom cokoladom, preko cokolade staviti drugi deo razvijenog testa i njega namazati istopljenom cokoladom. Zatim staviti i treći deo razvijenog testa. Vaditi cašom kolutove, svaki kolut zaseći na osam delica svaki deo uvrati. Pripremljene

cvetice ostaviti još 10 minuta da odstoje, pa odozgo stavljati po parcence cokolade. Peci na 180 C, oko 15 minuta.

Savet