

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** šećera
- **1/2 kašičice** soli
- **2** jajeta
- **1 kg** brašna

Za premazivanje kora:

- **100 g** Menaž čokolade

Za dekoraciju (odozgo):

- **100 g** Menaž čokolade

Priprema

Zamesiti testo od brašna, kvasca, mleka, vode, šećera, soli i jaja. Zatim postepeno dodavati ulje. Ostaviti testo da nadođe. Zatim testo premesiti i podeliti ga na tri dela. Razvuci jedan deo i premazati istopljenom čokoladom, preko čokolade staviti drugi deo razvijenog testa i njega namazati istopljenom čokoladom. Zatim staviti i treći deo razvijenog testa. Vaditi čašom kolutove, svaki kolut zaseći na osam delica svaki deo uvrutati. Pripremljene

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

Savet