

# **Menaž leptirici**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Belo testo:**

- **425 g**brašna
- **1 kašicicasoli**
- **2 kašicice**šecera
- **1 kašicicalimunove** korice
- **2 ravne kašicicesuvog** kvasca
- **2 kašikeotopljenog** maslaca
- **200 ml**toplog mleka
- **1 kesicavanilin** šecera

### **Braon testo:**

- **400 g**brašna
- **1 kašicicasoli**
- **2 kašicice**šecera
- **2 ravne kašicicesuvog** kvasca
- **1 kesicavanilin** šecera
- **2 kašikeotopljenog** maslaca
- **100 gotopljene Menaž cokolade**
- **1 kašikaruma**
- **oko 200 ml**toplog mleka

## **Priprema**

Prosejati brašno u dve cinije, dodati sve sastojke i umesiti srednje cvrsto testo. Ostaviti da raste, pa oba testa

podeliti na dve lopte.

Razviti prvo belo testo, pa potom braon, a onda staviti jedno na drugo, i još jednom preci oklagijom. Smotati u rolat.

Isto uraditi i sa drugim delom testa. Spojiti rolatice, a potom nožem rezati šnitice.

Svaku šniticu malo pritisnuti prstima i oblikovati leptiric. Položiti ih u pleh i peci na umerenoj temperaturi da fino porumene. Posuti rendanom Menaž cokoladom.

### **Savet**