

okoladne školjkice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 500 g brašna
- 1 komad kvasca
- 125 g putera
- 150 ml vode
- 1 mala teglica pekmeza od kajsija
- 100 g Menaž čokolade
- 4 kašike ulja

Priprema

Staviti kvasac u toploj vodi da uskisne. Zatim ga dodati brašnu, dodati ostatak vode, šećer i puter. Umesiti testo i ostaviti na toplom mestu da naraste. Kad je testo naraslo razviti ga debljine 1 cm. Modlom vaditi krugove, na sredini staviti kašičicu pekmeza, pa ih preklopiti. Poreati u tepsiju, pa ostaviti da odmaraju 10 minuta. Nakon toga staviti u zagrejanu rernu da se peku. Kada su pecene ostaviti ih malo da se ohlade. Okoladu istopiti sa uljem, pa četkicom premazati svaku školjkicu.

Savet