

## **?okoladno srce (3)**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **450 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **100 g** otopljene **Menaž** čokolade
- **1 šoljica** ulja
- **1 kašičica** cimeta
- **1 kesica** vanilin šećera
- **1 kašičica** rendane limunove kore
- **oko 225 ml** mleka
- **1,5 ravna kašičica** suvog kvasca
- **1** jaje

#### **I još:**

- **malo** šećera u prahu

### **Priprema**

Prosejati brašno, dodati mu suve sastojke, a mleko pomešati sa otopljenom čokoladom. Izmešati. Jaje razmutiti viljuškom, staviti ulje, pa podlivajući mlekom umesiti glatko testo. Ostaviti da raste. Nadošlo testo podeliti na 18 kuglica, pa odvojiti po tri, za šest pletenica, ili vec u zavisnosti od vašeg kalupa...Rukama razviti prutice, pa plesti pletenice. Meni je trebalo šest.

Obložiti kalup u vidu srca pek papirom, pa slagati obodom pletenice, ovde je bilo potrebno cetiri. Preostale dve saviti u krug i postaviti u sredinu pleha. Ostaviti da kolac nado?e. Ugrejati pecnicu i peci da porumeni. Vruce pecivo posuti šecerom u prahu.

## **Savet**