

Prepletena cokolada



težina: **lako**

za: **6** osoba

време pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **1** puding vanila
- **100 g** margarina
- **250 ml** mleka
- **2 kašike** šećera
- **2** jajeta
- **20 g** kvasca
- **malosoli**
- **300 g** čokolade

Priprema

Staviti u posudu brašno, so, šećer, puding i jaja, i pomešamo varjačom. Kvasac umešati u toplo mleko pa dodati brašnu, omekšati margarin i dodati masi pa umesiti testo mekano, ne lepljivo. Ostaviti na toplom oko pola sata da nadodje. Podeliti na 3 jufkice. Razvaljamo na pobrašnjenom površini.

Testo neka bude dužine cokolade, može i sa gornje strane malo više i sa donje, a sa obe strane po 3 cm više od cokolade. Secite trakice sa obe strane cokolade. Trakice neka budu širine kockice. Preklopite prvo cokoladu sa gornjim delom testa, tako i sa donjim delom testa. Sada pletemo kao pletenicu. Uzimate jednu trakicu sa leve strane pa prebacite preko cokolade, pa trakicu sa druge strane pa prebacite i tako do kraja. Dobicete veliku pletenicu u kojoj se nalazi cokolada.

Tako isto uraditi i sa ostale 2 jufkice. Pletenice premažite otopljenim margarinom i po želji ukasiti mlevenim keksom, ja sam ukasila mlevenim napolitankama. Peci na 200 stepeni oko 20 minuta, treba fino da porumeni. Možete je seci toplu i hladnu.

Savet

Predivna menaž okolada umotana u divno mirišljivo testo, mekano testo. Ovo je kod nas omiljen kola, veoma jednostavan za napraviti, a ukus neodoljiv :)