

## **?okoladne perece**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 ml** mleka
- **20 g** kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **2** žumanca
- **2 kesice** vanil-šecera
- **50 g** margarina
- **50 g** šecera
- **3 kašike** ulja
- **1 prstohvat** soli
- **oko 700 g** brašna

#### **Za glazuru:**

- **100 g** čokolade
- **3 kašike** ulja

### **Priprema**

U mlakom mleku rastvoriti kvasac, 1 kašičicu šecera i 1 kašiku brašna te ostaviti da nadože. U dublju posudu usuti brašno, dodati nadošli kvasac, ulje, žumanca, šecer, otopljeni margarin, vanil-šecer, posoliti te umesiti glatko testo. Testo ostaviti da nadože.

Nadošlo testo rastanjiti u veliki krug.

Vaditi perece, režiati u pleh obložen pek-papirom i peci na umerenoj temperaturi oko 10 minuta (najbolje je rernu dobro zagrejati na 250 stepeni pa, kad se stave perece da se peku, smanjiti temperaturu na 150 i peci oko 10 minuta, brzo porumene).

Za glazuru: Otopiti na pari cokoladu i ulje. Ohlažene perece premazati glazurom (ja sam kašikom stavljala glazuru na perece pa sam je silikonskom cetkicom razmazivala-kako bi svuda bile prelivene cokoladom).

## **Savet**

Ako se pitate što me nema - odgovor je - u našoj kuhinji, uz Menaž čokoladu, pereca se sprema. Poslastica prava to je za sve ukužane moje. A i kako ne bi bila, kad je Menaž čokolada nama svima mila.