

Slatke empanade sa cokoladom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gbrašna
- **100** grogaca
- **1** kašicicasoli
- **1** kašikašecera
- 2vanilin šecera
- **1** šoljicaulja
- oko **300** mltoplog mleka
- **2** kašicicesuvog kvasca
- **1** kašicicarendane limunove korice
- **1**jaje

I još:

- nekoliko kašikadžema od kajsija
- **200** g cokoladne glazure
- malokokosovog brašna u boji
- **1**jaje za premaz

Priprema

Prosejati brašno, sipati rogac, so, rendanu limunovu koricu, šecere i promešati. Dodati suvi kvasac, a potom i ulje, jaje, pa podливавјући топлим млеком умесити еластично тесто и оставити да се удвостречи. Надошто тесто оклагијом развучи кору, па модлом вадити кружеве.

Svaki krug staviti u modlicu, nadenući sa malo džema, pa sklopiti da se krajevi dobro spoje.

Složiti empanade na pek papir i ostaviti da odmore dok se pecnica greje. Pred pecenje ih premazati umucenim jajetom. Peci da fino porumene. Prohlaena peciva s jednog kraja umociti u cokoladnu glazuru koju ste prethono pripremili prema uputstvu. Posuti kokosovim brašnom u boji.

Savet