

Slatke empanade sa cokoladom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **100 g** rogaca
- **1 kašica** soli
- **1 kašika** šecera
- **2** vanilin šecera
- **1 šoljica** ulja
- **oko 300 ml** toplog mleka
- **2 kašice** suvog kvasca
- **1 kašica** rendane limunove korice
- **1** jaje

I još:

- **nekoliko kašika** džema 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 podlivajući toplim mlekom umesiti elasticno testo i ostaviti da se udvostruci. Nadošlo testo oklagijom razvuci koru, pa modlom vaditi krugove.

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

Složiti empanade na pek papir i ostaviti da odmore dok se pecnica greje. Pred pečenje ih premazati umućenim jajetom. Peci da fino porumene. Prohlašena peciva s jednog kraja umociti u čokoladnu glazuru koju ste prethodno pripremili prema uputstvu. Posuti kokosovim brašnom u boji.

Savet