Slatki cvetici sa cokoladom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**brašna
- **1 kašicica**soli
- **1 kašika**šecera
- **2 kašike ravne**suvog kvasca
- **100 ml**ulja
- **200 ml**mleka
- **150 ml**slatke pavlake
- **1**jaje
- **1 kašicica**rendane limunove korice
- **2**vanilin šecera

Za nadev:

- **1 čaša**cokoladne glazure
- **1 kašicica**maslaca

I još:

- **1**jaje za premaz
- **malo**šecera u prahu

Priprema

U prosejano brašno staviti so, šecer, kvasac, rendanu limunovu koricu, vanilin šecer i lepo promešati. U cinijici pomešati jaje ovlaš umuceno viljuškom i ulje, pa sipati u brašno. Mleko i pavlaku smlaciti, pa sipajuci malo po malo, umesiti testo srednje tvrdoce. Ostaviti ga da odmara na toplom da se udvostruci. Kad je nadošlo, istresti ga na radnu površinu i podeliti na loptice željene velicine. Nek odmore desetak minuta, a onda rasuci korice velicine desertnog tanjirica. okoladnu glazuru spremiti po uputstvu i pomešati sa kašicicom maslaca koji je bio na sobnoj temperaturi. Promešati da masa bude kremasta i lako maziva. Dobijen fil premazati na donju polovinu korice.

Preklopiti gornju polovinu testa preko fila i blago prstima utapkati. Sekacem napraviti tri vodoravna reza,pazeci da ne idemo do krajeva. Sad ukoso rolamo testo, da dobijemo spiralicu.

Spiralu umotamo u vidu puža, a krajeve podviti ispod, da se ne bi podigli tokom pecenja. Tako raditi dok ne utrošimo sav materijal. Stavljati ih u pleh obložen pek-papirom i ostaviti da još malo nadou.

Ugrejati pecnicu, a nadošla peciva premazati umucenim jajetom. Cvetici su gotovi kad fino porumene. Posuti ih šecerom u prahu.

Savet