

Buhtlice sa cokoladom



težina: **srednje**

za: **8** osoba

време припреме: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1** jaje
- **225 ml** mleka
- **2 kašike** šećera
- **1 prstohvat** soli
- **80 g** maslaca
- **200 g** čokolade (52% kaka)aa
- **1/2** kockice kvasca

Priprema

U toplom mleku razmutiti šećer i kvasac i ostaviti sa strane. U vanglici pomešati brašno, jaje, otopljeni maslac, malo soli i mleko sa kvascem. Umesiti glatko testo, pokriti posudu i ostaviti na toplom.

Nakon otprilike pola sata, premesiti testo, otkidati male parcice. Svaku parčence razvuci prstima ili oklagijom, na sredinu stavljati po želji čokoladu. Spajati krajeve testa, formirajući buhtlice. Redjati u dobro podmazanu tepsiju.

Premazati buhtle maslacem, ostaviti da nadodju, na toplom, a zatim peci na 200°C dok lepo ne porumene.

Savet

Posuti šeerom u prahu.