

Mekane loptice punjene cokoladom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **300 ml** toplog mleka
- **25 g** kvasca
- **1 kašika** šećera
- **prstohvat** soli
- **1** jaje
- **50 ml** ulja
- **600 g** brašna

Za nadev:

- **po ukusu** čokolade

Za posipanje:

- **po ukusu** šećera u prahu

Priprema

U mlako mleko razmutiti kvasac pa dodati šećer, ulje, jaje i so pa zamesiti testo da bude malo lepljivo, pa nauljenim rukama okrenuti testo sa svih strana da se malo naulji i tako ostaviti da se udupla. Naraslo testo premesiti uz malo brašna. Odkidati manje komade testa, raširiti na dlanu pa ubaciti komad čokolade i oblikovati loptice i slagati na radnoj površini posutu brašnom. Kada su sve loptice gotove sipati u šerpu ulje da plivaju i staviti da se zagreje. Spustati loptice gusto da se nebi okretale i pržiti ravnomerno sa obe strane. Pržene loptice

stavljati na ubrus da upiju višak masnoc pa posipati šećerom u prahu.

Savet