

Brioš rolnice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **200 ml** mleka
- **1 kesica** suvog kvasca
- **4 kašike** šećera
- **1** jaje
- **50 g** maslaca
- **450 g** brašna
- **1/2 kašice** soli

Za fil :

- **200 g** čokoladnog krema
- **100 g** seckanih lešnika
- **2 kašike** mleka

Priprema

Pomešati brašno, šećer, suvi kvasac. Izmešati.

Brašnu dodati otopljeni maslac, umućeno jaje, so i toplo mleko.

Umesiti mekano testo koje se ne lepi. Prekriti krpom i ostaviti da naraste.

Nakon 30-40 minuta testo je naraslo.

Na pobrašnjennoj podlozi premesiti testo i razviti oklagijom. okoladni krem pomešati sa seckanim lešnicima. Premazati testo.

Uviti u rolat i oštrim nožem iseci na 24 parcica.

Klup za mafine obložiti papirnim korpicama. I poredjati isecene parcice.

Rernu ukljuciti da se zagreje na 200 C. Za to vreme rolnice prekriti krpom i ostaviti da narastu. Kad se rerne zagreje, premazati rolnice mlekom i staviti da se peku oko 20-30 minuta.

Pecene brioše ostavit da se prohlade, zatim poslužiti! Prijatno!

Savet

Mekane, okoladne i veoma ukusne!