

Peciva sacoko-kikirikijem



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **1 kocka** kvasca
- **1 kašica** soli
- **1 kašika** šećera
- **1** vanilin šećer
- **50 ml** ulja
- **375 ml** toplog mleka
- **1** jaje
- **1** belance

I još:

- **oko 100 g** kikiriki čokoladnog krema
- **20 g** čokoladnih kapljica
- **malo** šećera u prahu
- **1** žumance za premaz
- **1** vanilin šećer

Priprema

Kvasac podici, a brašno prosejati. Dodati so, šećere, jaje i belance, ulje, nadošao kvasac i toplim mlekom umesiti fino testo. Ostaviti ga da odmara. Nadošlo testo podeliti na loptice i oklagijom razvuci koricu. Na vrhu staviti kašičicu čokoladnog krema.

Preklopiti gornji kraj korice, ušuškati krem, a na donjem napraviti zareze sekacem.

Desni, donji, izrezani deo korice, prebaciti preko levog, ukrstiti i vratiti preko gornjeg dela.

Ušuškati ispod kiflice. Tako raditi dok ima materijala.

Poreati peciva na pleh obložen pek papirom i ostaviti da još malo odmaraju. Premazati umucenim žumancetom sa malo mleka, ukrasiti cokoladnim kapljicama i peci da lepo porumene.

Vruce, posuti šećerom u prahu zamirisanim vanilin šećerom.

Savet