

Vencici od lešnika i čokolade



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

sastojci

- **400 gr** brasna
- **1** jaje
- **200 gr** mlevenih lešnika
- **100 gr** čokolade
- **0,5 l** mleka
- **1** kesica suvog kvasca
- **200 gr** griza
- **300 gr** šećera
- malo cimeta
- malo muskatnog oraha
- prstohvat soli

Priprema

U brašno staviti kašičicu šećera, prstohvat soli, malo cimeta, umuceno jaje i zamesiti sa mlakom vodom ili mlekom. Ostaviti da testo naraste 45 minuta. U 0,5 l mleka staviti šećer i kada počne da kuva umešati griz i skuvati ga. Skloniti sa šporeta i u vruće dodati lešnike, muskatni orah, sve sjediniti i podeliti na dva jednaka dela. U jedan staviti čokoladu. Naraslo testo premešiti i podeliti na dve lopte. Svaku loptu rastanjiti oklagijom u kocku, premazati ohlaenim filom i urolati. Rolate seci po sredini kako bi se dobile četiri trake. Uzeti jednu svetlu i jednu tamnu traku i umotavati u pletenicu, pa staviti u modlu za kuglof. Isto uraditi i sa druge dve trake i staviti testo preko prvog. Peci na 200 stepeni. Pecení venac posuti prah šećerom.

Savet