Čoko zemičke



Vrlo jednostavne i ukusne zemičke . Idealne su za marende , te su zgodne da ih djeca ponesu sa
sobom u školu ili na neki izlet . Njihov slatkasti okus te čokoladne kapljice su odličan spoj .

SASTOJCI :

750 g brašna
1 kvasac
5 g soli
2 vanilije šećera
180 g mlijeka u prahu (ili neko dječje mlijeko u prahu HIPP , Bebiml itd …)
140 – 150 g šećera
390 ml toplog mlijeka
130 g margarin za kolače ili maslaca (otopljen)
Korica od 1 naranče (nije obavezna)
250 g čokoladnih kapljica

ZA PREMAZIVANJE :

1 žumanjak
1 žlica mlijeka
Po želji još čokoladnih kapljica za odozgo

PRIPREMA :

1 . u toplom mlijeku razmutiti vanilije šećer , mlijeko u prahu i kvasac …
2 . u posudu staviti sve sastojke za tijesto (OSIM ČOKOLADNIH

KAPLJICA) te izraditi tijesto …
3 . kad se tijesto umijesilo na samome kraju dodati čokoladne kapljice , te ih nakratko umijesiti u
tijesto …
4 . radnu površinu malo po uljiti , tijesto formirati u lopticu , zatim posudu malo po uljiti kako se
tijesto ne bih zalijepilo …
5. tijesto pokriti prozirnom folijom i krpom , te ga ostaviti na toplome mjestu da mu se volumen
udvostruči …
6 . radnu površinu malo po uljiti te istresti tijesto …
7 . tijesto više ne mijesiti …
8 . tijesto oblikovati u dugačku štrucu te ga izrezati na 16 jednakih dijelova …
9 . u ruku uzeti jedan komadić tijesta te ga brzim , kružnim pokretima oblikovati na stolu u lopticu …
(POGLEDAJ VIDEO) …

10 . pripremljene zemičke pokriti čistom krpom , te ih ostaviti na toplom mjestu da se udvostruče …
11 . razmutiti žumanjak i mlijeko te premazati nadošle zemičke …
12 . po želji odozgor staviti još koju čoko kapljicu …
13 . zemičke idu u prethodnu zagrijanu pećnicu na 180 stupnjeva na caa . 25 – 30 min
NAPOMENA I SAVJETI :
1 . Kad se zemičke ohlade spremite ih i posudu ili vrećicu kako se ne bih sasušile .
2 . Sutra dan ih možete ugrijati i mikrovalna pećnici kako bi vam opet bile vruće .









Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri