

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