

PEKA BUHTLJEV

Za peko testa potrebuješ:

- 50 dag moke
- 3 rumenjaki
- 5 žlic sladkorja
- 4 žlice olja
- ščepec soli
- 3 dcl toplega mleka
- suhi kvas

Za nadev potrebuješ:

- nekaj žlic marmelade
- nekaj žlic čokoladnega namaz (npr. nutella)



1. Na delavno površino pripravi vse sestavine po receptu.



2. V skodelico vlij vse tekoče sestavine, dodaj rumenjake, sladkor in sol.



3. Sestavine v skodelici ročno premešaj z metlico.



4. Moki dodaj suhi kvas in premešaj s kuhlenco.



5. Dodaj tekočo zmes in premešaj s kuhlenco.



6. Testo zgneti na deski v gladek hlebček. Če se testo preveč prijemlje rok, posuj z moko.



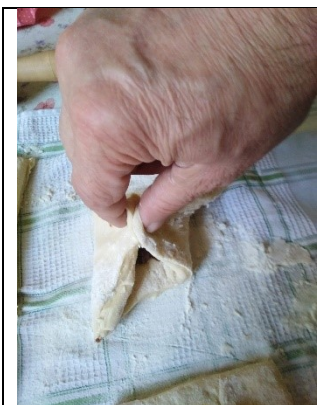
7. Testo daj v skledo in naj počiva vsaj pol ure. Toliko, da hlebček naraste in postane mehak.



8. Po tem ga zvrni na pomokan serviet in ga zvaljaj v krog. Debel naj bo kot mezinec.



9. Krog razreži na pravokotnike, kot kaže slika. Na vsako sredino pravokotnika z žlico daj marmelado ali čokoladni namaz.



10. Vsako krpico primi tako, da združiš vse štiri robove.



11. Pekač obloži s peki papirjem. Kepice položi v pekač kot kaže slika .



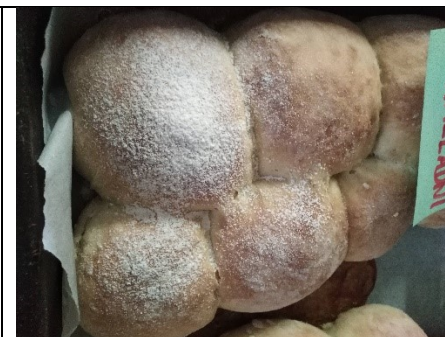
12. Prekrij s servieto in pusti vzhajati vsaj 20 minut.



13. Ker sem želela imeti marmeladne buhteljne ločene od čokoladnih, sem ene nadevala na eno stran in druge na drugo, ne da bi se stikali.



14. Pečemo jih v ogreti pečici na 180°C, 35-40 minut.



Pa dober tek!
Lahko si jih privoščiš za zajtrk ali večerjo ob toplem mleku, kakavu ali čaju.

Recept je pripravila : **učiteljica Barbara Ravnik**