

# Uppskriftirnar mínar

<b>Nafn</b>	Döðlu- og súkkulaðifyllt brauð	<b>Mynd</b>
<b>Flokkur</b>	Bakstur	
<b>Fjöldi skammta</b>	10	
<b>Matreiðslutími</b>	ca. 2 tímar	
<b>Hráefni</b>	Deig: 3 dl mjólk 50 g smjör 1 egg 1 poki þurrger (15g) 3 msk sykur 550 g hveiti ½ tsk salt  Fylling: 50-75 g súkkulaði 50-75 g döðlur 2 msk sykur	
<b>Aðferð</b>	Þurrgerinu, hveitinu, sykrinum og saltinu er blandað saman. Smjörið brætt, mjólkkin hellt út í og hitað svo aftur þangað til blandan er orðin rúmlega fingurvolg. Síðan er egginu blandað saman við. Vökvanum er síðan blandað saman við þurrefnin. Deigið er svo látið hefast í um 45-60 mín, eftir það er deiginu skipt til helminga og flatt út. Brytjið döðlurnar og súkkulaðið í smáa bita. Helmingnum af fyllingunni er stráð yfir hvorn helming, fyrst sykrinum síðan döðlunum og súkkulaðinu. Best er að skera upp í hliðarnar á deginu og mynda fléttubrauð. Deigið er síðan látið hefast í um 15 mín á plötunni og síðan penslað með blöndu af eggjarauðu og mjólk áður en það er sett inn í ofninn. Bakað við 180°C í 25 mín í miðjum ofni.	
<b>Athugasemdir</b>	Mæli með að suðusúkkulaði eða Siríus Konsum súkkulaði sé notað!	