# *okoladni kroasani*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

## Sastojci

**Kroasani:**

- **1 kg**brašna
- **1**kvasac
- **3**jajeta
- **5 dl**mleka
- so
- šecer
- **100 g**margarina

**Fil:**

- **70 g**margarina
- **200 g**cokolade
- **50 g**šecera
- **1 kašika**kakaoa
- **2 kašike**vode
- **200 g**šecera u prahu

## Priprema

U mlako mleko staviti šecer, so, kašiku brašna i kvasac i ostaviti da nadoe. Onda dodati 2 jaja i brašno i zamesiti testo. Ostaviti da nadoe. Od nadošlog testa napraviti 16 loptica. Margarin otopiti. Podeliti na pola loptice tj. na dva mesta po 8. Razvuci lopticu i premazati otopljenim margarinom i tako sve do 8, 8 lopticu ne mazati margarinom. Postupak ponoviti i sa ostalih 8 loptica. Ostaviti da odmori 15 minuta. Razvuci prvi deo i podeliti na trouglove koliko želite velicine da vam budu kroasani. Isto uraditi i sa drugim testom.

Za fil otopiti cokoladu i margarin i dodati šecer, vodu i kakao i mazati razvucene trouglove. Uvijati kroasane i stavljati u pleh. Premazati ih umucenim jajetom. Neka odmore i u plehu još 10 minuta i onda peci. Kada se ispeku dok su još vruci posuti ih šecerom u prahu.

## Savet