

Ružice sa cokoladom



težina: **lako**

za: **7 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **20 g**kvasca
- **2 kašike**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **2 dl**mleka
- **100 g**margarina
- **200 g**cokolade
- **1**jaje
- **po potrebi**ulje

Priprema

Sjediniti mleko sa kvascem, šecerom i kašikom brašna pa ostaviti da nadoe. U ciniju staviti brašno, dodati mu vanilin šecer, omekšali margarin i nadošlo mleko. Promešati pa umesiti srednje tvrdo testo. Testo ostaviti oko 20 minuta da nadoe, a zatim ga rastanjiti oklagijom na oko 4 mm debljine. casom vaditi krugove pa na svaki staviti po malo cokolade. Svaki krug saviti dva puta napola da bi se dobio trougao od testa. Kalupe za mafine nauljiti i posuti brašnom. Zatim u svaki staviti po 3 punjena trougla, sa zavrsecima okrenutim na gore kako bi se dobio oblik ružice. Premazati ih umucenim jajetom i peci na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet