

okoladne ružice



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **500 g**brašna
- **1/2 kašicic**esoli
- **70 g**šecera
- **1 kesica**suvog kvasca
- 2jajeta
- **100 g**margarina
- **200 ml**mleka

Namaz:

- **100 g**cokolade

Priprema

Kvasac razmutiti u topлом млеку, оставити са стране. Истопити маслац. Измешићи брашно, со, шећер, додати јаја, а затим и квасац истопљен у млеку и припремљен маслац. Умесити мекано тесто и оставити га на топлом месту 1-1,5 сат. Надошло тесто истrestи на радну површину посуту брашном, kratко премесити и поделити на 18 лоптица. Оставити поделено тесто да се "одмара" 10-ак минута, а за то време истопити чоколаду. Чоколаду мете истопити на пари или у микроталасној, па как и на лаганој ватри или, у том случају, водите рачуна да не проври. Калуп за muffine подмазати маслацем. Развити куглицу у круг промера 13-15 см. Половину круга премазати чоколадом па преклопити тесто у полумесец. Острим ноžем исечи добијени полумесец у три трake. Уролати прву тракицу у руžicu, а затим и преостале две. Добијену руžicu сместити у подмазану празнину у калупу (ако неправилно уу у калуп мало ih исправити вилјушкicom или ноžem). На исти начин припремити још 17 руžica. Оставити припремљена печива на топлом месту док се рерна загрева. Укључити рерну да се загреје на 180 степени. Печи руžice око 20 минута или док не

dobiju lepu, rumenu boju.

Savet

Mekana i ukusna peciva punjena okoladom i, u par jednostavnih poteza, oblikovana u ružice.