

Kroasani sa cokoladom



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **750** gbrašna
- **1** kockicakvasca
- **1**jaje
- **100** mlulja
- **100** mlpiva
- **300** mlmleka
- **2** kašikešecera

Za premazivanje:

- **200** gmargarina

Fil:

- **200** mlmleka
- **100** gcokolade
- **100** gšecera
- **1** kašikakakaoa
- **4** kašikegustina

Priprema

Testo: U toplom mleku, sa dodatkom 2 kašicice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno i dodati sve

navedene sastojke, uključujući i pripremljeni kvasac. Umesiti glatko testo. Umešeno testo pokriti i ostaviti da udvostruci svoju zapreminu.

Fil: Od 200 ml mleka odvojiti malo da se rastvori gustin. Preostalo mleko staviti u šerpicu, pa dodati šefer, izlomljenu cokoladu i kašiku kakaoa. Staviti da prokljuca, povremeno mešajući. U prokljucalo mleko sipati razmuceni gustin i, neprekidno mešajući, skuvati krem. Skuvani krem pokriti providnom folijom i ostaviti da se potpuno ohladi.

Uskislo testo prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i podeliti na 7 jufkica. Svaku jufkicu razviti u krug, narendati margarin (prethodno zamrznut) preko njih i staviti jednu preko druge. Na zadnju jufkicu ne stavljati margarin. Od tako poreanih jufkica razviti jedan veliki krug (debljina testa da bude 2 mm), koji se podeli prvo na cetiri cetvrtine, pa svaku cetvrtinu podeliti na šest trouglova. Na svaki trougao staviti po kašicu fila, tako da sav fil rasporedite na isecene trouglove. Uvijati kiflice i stavljati ih u pleh, preko pek papira.

Uvijene kiflice ostaviti pola sata da narastu. Narasle kiflice premazati mešavinom mleka i žumanceta i staviti da se pecu, u prethodno zagrejanoj rerni, na 190 stepeni. Ispecene kroasane možete, po želji, posuti sa prah šeferom.

Savet