

Slatki cvetovi sa cokoladom



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za 12 cvetova:

- **1 tablasmrznutog lisnatog testa**

Fil;

- **100 gMenaž cokolade**
- **100 mlslatke pavlake**
- **60 gseckanih oraha**
- **malošecera u prahu**
- **12 polovina oraha za dekoraciju**

Priprema

Na radnoj površini posutoj brašnom razvucite oklagijom lisnato testo na debeljinu 1 mm.

Kalupom u obliku cveta vadite cvetove tako da dobijete ukupno 12 kom. od jedne table.

Kalup za mafine podmažite i u njega složite pripremljene cvetove. Svaki cvet na dnu izbockajte viljuškom.

Pecite u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 7 minuta, ili dok ne porumene.

Na tihoj vatri otopite cokoladu sa slatkom pavlakom pazeci da ne prokljuka.

Skinite sa vatre, dodajte seckane orahe i pomešajte.

Sredinu cvetova napunite pripremljenim filom od cokolade. Pospite šecerom u prahu i ukrasite polovinama jezgra oraha i poslužite.

Savet