

okoladni kroasani sa kandiranim vocem



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **300 ml** mleka
- **200 ml** vode
- **5 kašika** šećera
- **1 kašika** soli
- **1 kocka** kvasca
- **1** jaje
- **1** belance
- **100 ml** ulja
- **1 kg** brašna
- **1** limun - rendana korica
- **3 štangle** čokolade

Za fil:

- **250 g** mlevenih oraha
- **100 g** čokolade
- **100 g** kandiranog voca po želji
- **100 ml** mleka
- **100 ml** šećera

Za premazivanje:

- **250 g** margarina
- **1** žumance

- **1 kašikaulja**
- **po željišećer u prahu**

Priprema

Prvo napravite fil. U šerpicu stavite mleko, cokoladu i šećer. Otopiti na laganoj vatri, pa dodati mlevene orahe i kandirano voće. Promešati da se sjedine sastojci i ostavite da se hladi. Izdrobiti kvasac i pomešati ga sa mlakim mlekom i vodom. Dodati šećer i nekoliko kašika brašna. Promešati varjačom i ostaviti par minuta da krene kvasac. U odgovarajuću posudu staviti jaje, belance, ulje, so, polovinu brašna, narendajte koru limuna, isipajte nadošli kvasac i sa preostalim brašnom zamesite glatko testo. Testo odmah podelite na dva dela. U jedan deo dodati omekšalu, prohladnu cokoladu. Dodati još malo brašna, ako je potrebno i umesiti glatko testo. Odmah podelite obe lopte na 6 delova, na 6 cokoladnih i 6 običnih.

Svaki deo rastanjite oklagijom i poreći naizmenično jednu običnu i jednu cokoladnu koru. Svaki deo namažite omekšalim margarinom. Od svih 6 delova rastanjite veliki krug i točicom za testo preseći na više delova, kao za kiflice, ali ne do sredine testa. Svaki deo saviti ka unutra, jedan preko drugog. Dodati još malo brašna i opet rastanjiti testo u veliki krug. Točicom preseći na kroasane željene veličine i na svaki kroasan staviti po kašiku hladnog fila. Smotati kroasan i reći u pleh koga ste obložili papirom za pečenje.

Postupak ponoviti i sa preostalim testom. Ostaviti kroasane najmanje 2 sata da miruju. Žumance umutiti sa malo ulja i četkom premazati svaki kroasan. Peći na 200 C dok ne porumene.

Uživati u divnom ukusu cokoladnih kroasana. Prijatno!

Savet