

Slatki trouglovi



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **100 ml** ulja
- **300 ml** mleka
- 1 jaje
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** soli
- **3 kašičice** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera

Za fil:

- **80 g** margarina
- 1 žumance
- **1 kesica** vanilin šećera
- **100 g** čokolade

Za premazivanje:

- 1 belance
- **po ukusu** šećera u prahu

Priprema

U odgovarajući sud staviti brašno, dodati jaje, ulje, mleko, so, šećer, vanil šećer i izmrvljeni kvasac. Zamesiti testo i ostaviti da odstoji. Naraslo testo razviti oklagijom debljine 0,5 cm. Umutiti margarin sa jajetom i vanil šećerom. Premazati koru...

...i posuti rendanom čokoladom.

Koru uviti u rolat sa obe strane ka sredini, da se dobiju dva rolata. Zatim sredinu preseći nožem, da bi se rolati razdvojili.

Svaki rolat seci na trouglove željene veličine. Poreati ih u pleh obložen pek-papirom i premazati umućenim belancetom.

Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni 25 minuta.

Gotove trouglove posuti šećerom u prahu.

Savet