

## **Kroasan sa cokoladom**



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 k**gbrašna T-500
- **200 ml**mljeka
- **200 g**vode
- **250 g**jogurta
- **1,5 kesicakvasaca**
- **1 kašikameda**
- **2 kašicicesoli**
- **50 ml**ulja
- **250 g**margarina

#### **Fil:**

- **200 g**cokolade
- **4 kašikeulja**

### **Priprema**

Kvasac staviti u toplu vodu da fermentiše. U zdjelu sipati sve gore navedene sirovine (sem margarina) i nadošli kvasac te zamijesiti tijesto. Tijesto ostaviti na toplo da fermentiše.

Kad je tijesto fermentisalo istresti ga na radnu površinu posutu sa dosta brašna. Malo ga premesiti i podijeliti na 8 loptica. Svaku lopticu premazati sa istopljenim margarinom i reati jednu na drugu (zadnju ne mazati). Zatim tijesto razvuci debljine pola cm.

Tijest isjeci na trouglove.

Saviti kroasane i reati u plef koji je podmazan margarinom. Svaki kroasan mazati sa margarinom. Staviti na toplo da fermentiše.

Peci na 220 C 20 minuta. Kad su kroasani peceni malo ih ohladiti i umociti u rastopljenu cokoladu.

Služiti uz hladno mlijeko. Prijatno!

### **Savet**