

okoladni kroasani



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Kroasani:

- **1 kg** brašna
- **1** kvasac
- **3** jajeta
- **5 dl** mleka
- so
- šećer
- **100 g** margarina

Fil:

- **70 g** margarina
- **200 g** čokolade
- **50 g** šećera
- **1 kašika** kakaoa
- **2 kašike** vode
- **200 g** šećera u prahu

Priprema

U mlako mleko staviti šećer, so, kašiku brašna i kvasac i ostaviti da nadoe. Onda dodati 2 jaja i brašno i zamesiti testo. Ostaviti da nadoe. Od nadošlog testa napraviti 16 loptica. Margarin otopiti. Podeliti na pola loptice tj. na dva mesta po 8. Razvuci lopticu i premazati otopljenim margarinom i tako sve do 8, 8 lopticu ne mazati margarinom. Postupak ponoviti i sa ostalih 8 loptica. Ostaviti da odmori 15 minuta. Razvuci prvi deo i podeliti na trouglove koliko želite velicine da vam budu kroasani. Isto uraditi i sa drugim testom.

Za fil otopiti cokoladu i margarin i dodati šećer, vodu i kakao i mazati razvucene trouglove. Uvijati kroasane i stavljati u pleh. Premazati ih umucenim jajetom. Neka odmore i u plehu još 10 minuta i onda peci. Kada se ispeku dok su još vrući posuti ih šećerom u prahu.

Savet