

Ružice sa cokoladom



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **20 g** kvasca
- **2 kašike** šećera
- **2 kesice** vanilin šećera
- **2 dl** mleka
- **100 g** margarina
- **200 g** cokolade
- **1** jaje
- **po potrebi** ulje

Priprema

Sjediniti mleko sa kvascem, šećerom i kašikom brašna pa ostaviti da nadože. U ciniju staviti brašno, dodati mu vanilin šećer, omekšali margarin i nadošlo mleko. Promešati pa umesiti srednje tvrdo testo. Testo ostaviti oko 20 minuta da nadože, a zatim ga rastanjiti oklagijom na oko 4 mm debljine. Casom vaditi krugove pa na svaki staviti po malo cokolade. Svaki krug saviti dva puta napola da bi se dobio trougao od testa. Kalupe za mafine nauljiti i posuti brašnom. Zatim u svaki staviti po 3 punjena trougla, sa zavrsecima okrenutim na gore kako bi se dobio oblik ružice. Premazati ih umucenim jajetom i peci na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet