

## ***?okoladne ružice***



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **500 g** brašna
- **1/2 kašičice** soli
- **70 g** šećera
- **1 kesica** suvog kvasca
- **2** jajeta
- **100 g** margarina
- **200 ml** mleka

#### **Namaz:**

- **100 g** čokolade

### **Priprema**

Kvasac razmutiti u toplom mleku, ostaviti sa strane. Istopiti maslac. Izmešati brašno, so, šećer, dodati jaja, a zatim i kvasac istopljen u mleku i pripremljen maslac. Umesiti mekano testo i ostaviti ga na toplom mestu 1-1,5 sat. Nadošlo testo istresti na radnu površinu posutu brašnom, kratko premesiti i podeliti na 18 loptica. Ostaviti podeljeno testo da se "odmara" 10-ak minuta, a za to vreme istopiti čokoladu. ?okoladu mete istopiti na pari ili u mikrotalasnoj, pa čak i na laganoj vatri ali, u tom slucaju, vodite racuna da ne provri. Kalup za muffine podmazati maslacem. Razviti kuglicu u krug promera 13-15 cm. Polovinu kruga premazati čokoladom pa preklopiti testo u polumesec. Ostrim nožem iseci dobijeni polumesec u tri trake. Urolati prvu trakicu u ružicu, a zatim i preostale dve. Dobijenu ružicu smestiti u podmazanu prazninu u kalupu (ako nepravilno u?u u kalup malo ih ispraviti viljuškicom ili nožem). Na isti nacin pripremiti još 17 ružica. Ostaviti pripremljena peciva na toplom mestu dok se rerna zagreva. Ukljuciti rernu da se zagreje na 180 stepeni. Peci ružice oko 20 minuta ili

dok ne dobiju lepu, rumenu boju.

## **Savet**

Mekana i ukusna peciva punjena čokoladom i, u par jednostavnih poteza, oblikovana u ružice.