

## *Kroasani sa cokoladom*



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **750 g** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **1** jaje
- **100 ml** ulja
- **100 ml** piva
- **300 ml** mleka
- **2 kašike** šecera

#### **Za premazivanje:**

- **200 g** margarina

#### **Fil:**

- **200 ml** mleka
- **100 g** cokolade
- **100 g** šecera
- **1 kašika** kakaoa
- **4 kašike** gustina

### **Priprema**

Testo: U toplom mleku, sa dodatkom 2 kašice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno i dodati sve

navedene sastojke, uključujući i pripremljeni kvasac. Umesiti glatko testo. Umešeno testo pokriti i ostaviti da udvostruci svoju zapreminu.

Fil: Od 200 ml mleka odvojiti malo da se rastvori gustin. Preostalo mleko staviti u šerpicu, pa dodati šećer, izlomljenu čokoladu i kašiku kakaoa. Staviti da proključa, povremeno mešajući. U proključalo mleko sipati razmuceni gustin i, neprekidno mešajući, skuvati krem. Skuvani krem pokriti providnom folijom i ostaviti da se potpuno ohladi.

Uskiso testo prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i podeliti na 7 jufkica. Svaku jufkicu razviti u krug, narendati margarin (prethodno zamrznut) preko njih i staviti jednu preko druge. Na zadnju jufkicu ne stavljati margarin. Od tako poređanih jufkica razviti jedan veliki krug (debljina testa da bude 2 mm), koji se podeli prvo na četiri četvrtine, pa svaku četvrtinu podeliti na šest trouglova. Na svaki trougao staviti po kašičicu fila, tako da sav fil rasporedite na isecene trouglove. Uvijati kiflice i stavljati ih u pleh, preko pek papira.

Uvijene kiflice ostaviti pola sata da narastu. Narasle kiflice premazati mešavinom mleka i žumanceta i staviti da se pecu, u prethodno zagrejanoj rerni, na 190 stepeni. Ispocene kroasane možete, po želji, posuti sa prah šećerom.

## **Savet**