

## **okoladne ruže**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **1 kg**brašna
- **500 ml**mleka
- **1 kockicakvasca**
- **100 ml**ulje
- 2jajeta
- **1 kašicicasoli**
- **2 kašike**šecera

#### **Za fil:**

- **100 g**cokolade
- **100 g**oraha
- **100 g**eurokrema

### **Priprema**

Zagrejati mleko, staviti kvasac, šecer pa zamesiti testo zajedno sa jajima, uljem i kašicicom soli. Ostaviti zameseno testo da 15 minuta odmori, a zatim od testa odvojiti 15 loptica velicine veceg oraha. Svaku lopticu oklagijom razvuci u krug (velicina manjeg tanjurica).

Na svakoj polovini staviti fil.

Svaki namazani krug sa filom preklopiti.

Iseci zatim na tri trake.

Svaku traku umotavati u ruzu.

Sastaviti sve tri ruže.

Staviti u pleh za mafine neka odstoje 15 minuta i peci na 200 stepeni 25 minuta.

Ispecene vaditi iz kalupa i posuti kristal šecerom.

## **Savet**

Ovu ideju za ove ruže videla sam ovde u receptima samo sam ja recept malo izmenila pa su moje ruze ispale ovako.