

## ***okoladni hleb***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g** brašna
- **100 g** šećera u prahu
- **150 g** gotopljenog maslaca
- **2** žumanceta
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 kašičice** suvog kvasca
- **250 ml** mleka
- **200 g** crne čokolade

### **Priprema**

Prosejati brašno i prašak za pecivo, pa dodati kvasac, šećer u prahu. Sve promešati pa dodati žumanca, mlako mleko i iseckanu crnu čokoladu. Ostaviti pola sata da se odmori. Podmazati maslacem pleh za pleh ili po želji pa izliti smesu i peći dok lepo ne porumeni.

### **Savet**

:D