

## **okoladni hleb**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g**brašna
- **100 g**šecera u prahu
- **150 g**otopljenog maslaca
- 2žumanceta
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kašice**cjesuvog kvasca
- **250 ml**mleka
- **200 g**crne cokolade

### **Priprema**

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

### **Savet**

:D