

okoladni kroasani (2)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **300 ml** mleka
- **2** jajeta
- **100 ml** vode
- **150 g** maslaca
- **2 kašike** šećera
- **1 kašičica** soli
- **200 g** čokolade

Priprema

Razmutiti kvasac u toploj vodi sa šećerom, soli i dve kašike brašna. Ostaviti da se aktivira. Onda dodati sve ostale sastojke sem čokolade (rastopljen maslac 100g). Umesiti glatko testo. Ostaviti da se udvostruci. Onda podeliti na dva dela i razvuci krugove. Seci od svakog kruga za po 8 kroasana. Na svaki staviti po kockicu čokolade. Na punjenje ukupno potrošiti 100 g čokolade. Poreati gotove kroasane na pek papir i na svaki staviti po malo maslaca od preostalih 50 g ostaviti 20 minuta na narastu. Peci u rerni na 200 stepeni dok ne porumene. Otopiti preostalih 100g čokolade sa dve kašike mleka i kašikom maslaca pa isarati kroasane.

Savet