

oko kroasane



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **500 ml** toplog mleka
- **1 kocka** svježeg kvasca
- **1 kašika** šećera
- **1 kašika** soli
- **3 kašike** ulja
- **250 g** margarina
- Za fil:
- **100 g** čokolade
- Za glazuru
- **200 g** čokolade
- **50 g** margarina
- Za ukrašavanje:
- **50 g** gredane bele čokolade

Priprema

U činiju staviti 200 ml toplog mleka i 1 kašiku šećera, dodati izmrvljen kvasac i pustiti da nadoe. U većoj posudi pomešati polovinu brašna, so, šećer i ulje, dodati nadošli kvasac, pa sa preostalim mlekom zamesiti mekano testo uz dodatak preostalog brašna. Odmah testo razviti skroz tanko, pa preko testa izrendati 1 margarin. Testo lepo uviti u rolat i ostaviti da nadoe. Radnu površinu posuti sa brašnom i nadošlo testo razviti tanko i iseci na trouglove.

Na svaki trougao stavljati po jednu kašiku otopljene i prohladne čokolade. Uviti u oblik kroasane, staviti na pek

papir i pustiti da nadoe. Nadošle kroasane premazati sa hladnom vodom i peci na 200 stepeni 20-25 minuta. Pecene kroasane ohladiti i umakati u cokoladnu glazuru. Odmah preko ne stegnute glazure narendati malo bele cokolade. Priprema coko glazure: 200 g cokolade otopiti na pari, dodati 50 g margarina i prohladiti.

Savet