

Slatki kroasani (cokolada)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **400 ml** mleka
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1** jaje
- **1 kašičica** soli
- **200 g** margarina
- **100 g** cokolade
- **50 g** prah šećera
- **1** jaje za premazivanje
- **4 kašike** šećera

Priprema

U činiju sipati brašno, mleko, kvasac, jaje, so i šećer, pa zamesiti testo. Ostaviti testo na toplom mestu oko 30 minuta da se udvostruci. Kada se testo udvostruci, premesiti ga i napraviti osam loptica.

Razviti loptice na velicinu malog tanjira, a potom ih namazati omekšalim margarinom. Poslednju lopticu ne treba premazivati. Složiti razvijeno testo jedno na drugo s tim da poslednja namazana loptica ide odozgo, a zatim sve zajedno okrenuti tako da ono što je bilo gore sada bude dole.

Tako složeno testo razviti u tanku koru iseci na 16 delova, a može i više. Na svaki deo staviti kocku cokolade pa umotati u kroasan.

Porežati kroasane na papir pa ostaviti na sobnoj temperaturi oko 15 minuta da odmore.

Nadosle kroasane premazati izmucenim jajetom.

Staviti kroasane da se peku na 180 stepeni oko 20 minuta.

Kada se peceni kroasani dobro ohlade posuti preko njih šecer u prahu.

Savet