

## *Slatki trouglivi sa cokoladom*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **900 g** brašna
- **500 ml** mineralne vode
- **2** jajeta
- **1 kocka** kvasca
- **4 kašicice** šećera
- **1 kašicica** soli
- **6 kašika** ulja
- **100 g** crne čokolade
- **100 g** bele čokolade
- **125 g** margarin za testo
- **po ukusu** šećer u prahu

### **Priprema**

U malo mlakog mleka razmutiti kvasac sa po kašicicom šećera i brašna, pa ostaviti da nadoe.

Pomešati brašno, jaja, ulje, so, mleko, šećer, mineralnu vodu i nadošao kvasac. Zamesiti testo te ga ostaviti da miruje oko 30 minuta.

Nadošlo testo podeliti na 2 jufke. Oklagijom razvuci jednu koru.

Na koru narendati margarin i po 50 g crne i bele cokolade. Potom je preklopiti kao pismo. Ponovo je razvuci, te je uviti u rolat i seci trouglice.

Postupak ponoviti i sa drugom korom.

Trouglice reati u pleh obložen papirom za pecenje i peci u zagrejanoj rernina 200 stepeni dok porumene.

Gotove trouglice uvaljati u šecer u prahu i služiti.

## **Savet**