

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** šecera
- **1 kašicica** soli
- **6 kašika** ulja
- **100 g** crne cokolade
- **100 g** bele cokolade
- **125 g** margarin za testo
- **po ukusu** šecer u prahu

Priprema

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

Pomešati brašno, jaja, ulje, so, mleko, šecer, 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 re?ati u pleh obložen papirom za pecenje i peci u zagrejanj rernina 200 stepeni dok porumene.

Gotove trouglice uvaljati u šecer u prahu i služiti.

Savet