

## *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** kockakvasca
- **4 kašicice** šecera
- **1** kašicicasoli
- **6** kašikaulja
- **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 nadoe.

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

Gotove trouglice uvaljati u šefer u prahu i služiti.

### **Savet**