

Posni stracatela kroasani



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 ml** mlake vode
- **3 kašika** šecera
- **1/2 kocke** kvasca
- **800 g** brašna
- **3 šoljice** ulja
- **250 g** margarina
- **200 g** čokolade

Priprema

U mlaku vodu dodati šećer, izmrviti kvasac, sipati ulje i sa brašnom zamesite glatko testo. Testo odmah podelite na dva dela. Razviti što tanju koru pa narendati pola margarina i 100 g čokolade.

Koru uviti u rolat, rolat u puž i opet razvuci koru i seci kao za trouglice. Postupak ponoviti i sa drugom korom.

Kroasane poreati u pleh sa razmakom i ostavite ih najmanje 1 sat da narastaju. Ne premazuju se. Peci na 200 C oko 15 minuta.

Divno mirišu, mekani su, a ukus čokolade je nezamenljiv. Probajte!

Savet