

?okoladne mašne



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **900** gbrašna
- **1** kesicasuvog kvasca
- **2**jajeta
- **400** mltoplog mleka
- **180** mlulja
- **1** kašikašecera
- **1.kašicicasoli**
- **200** gcokolade

Priprema

U mlako mleko rastopiti kvasac i šećer. U veću vunglu dodati brašno, so, jaja i ulje. Sve zamesiti mlakim mlekom i ostaviti da odstoji mekih 30-35 minuta. Od dobijenog testa oblikovati loptice. Svaku lopticu oblikovati u krug precnika 13-15 cm. Premazati ih otopljenom cokoladom i urolati kao palacinku. Jedan i drugi kraj dobijene "palacinke" saviti ka sredini. Tako savijene okrenuti ka radnoj površini. Dobijeni "paketic" zaseci oštrim nožem sa jedne i druge strane i oblikovati mašnu. Mašne pore?ati u pleh obložen pek papirom i peci na 180C dok ne porumene.

Savet