

okoladne mašne



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastoјci

Potrebno je:

- **900 g**brašna
- **1 kesica**suvog kvasca
- **2**jajeta
- **400 ml**toplog mleka
- **180 ml**ulja
- **1 kašika**šecera
- **1.kašica**casoli
- **200 g**cokolade

Prepuna

U mlako mleko rastopiti kvasac i šećer. U vecu vanglu 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 "paketici" zaseći oštrim nožem sa jedne i druge strane i oblikovati mašnu. Mašne poreati u pleh obložen pek papirom i peci na 180C dok ne porumene.

Savet