

Kroasani sa pudingom od cokolade



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanj**elisnatog testa
- **1 kesica**pudinga od cokolade
- **500 ml**mleka
- **3 kašike**kristal šecera
- malo prah secera za posipanje
- ulje za podmazivanje
- toping od jagode za ukrašavanje

Priprema

Odmrznuti lisnato testo ako je zamrznuto.

Razvuci lisnato testo oklagijom.

Testo podeliti na nekoliko delova i puniti pudingom od cokolade. Spajati testo sa svih strana da puding ne iscuri.

Tako napunjene kroasane poreati u podmazan pleh i peci u unapred zagrejanoj pecnici na 200 C dok ne porumene.

Tako ispecene kroasane ostaviti da se ohlade. Ohlaene kroasane posuti prah šecerom i topingom od jagode.

Savet