

Kroasan sa cokoladom



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna T-500
- **200 ml** mlijeka
- **200 g** vode
- **250 g** jogurta
- **1,5 kesica** kvasaca
- **1 kašika** meda
- **2 kašice** soli
- **50 ml** ulja
- **250 g** margarina

Fil:

- **200 g** čokolade
- **4 kašike** ulja

Priprema

Kvasac staviti u toplu vodu da fermentiše. U zdjelu sipati sve gore navedene sirovine (sem margarina) i nadošli kvasac te zamijesiti tijesto. Tijesto ostaviti na toplo da fermentiše.

Kad je tijesto fermentisalo istresti ga na radnu površinu posutu sa dosta brašna. Malo ga premesiti i podijeliti na 8 loptica. Svaku lopticu premazati sa istopljenim margarinom i reati jednu na drugu (zadnju ne mazati). Zatim tijesto razvuci debljine pola cm.

Tijest isjeci na trouglove.

Saviti kroasane i reati u plef koji je podmazan margarinom. Svaki kroasan mazati sa margarinom. Staviti na toplo da fermentiše.

Peci na 220 C 20 minuta. Kad su kroasani peceni malo ih ohladiti i umociti u rastopljenu cokoladu.

Služiti uz hladno mlijeko. Prijatno!

Savet