okoladne ruže



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg**brašna
- **500 ml**mleka
- **1 kockica**kvasca
- **100 ml**ulje
- **2**jajeta
- **1 kašicica**soli
- **2 kašike**šecera

Za fil:

- **100 g**cokolade
- **100 g**oraha
- **100 g**eurokrema

Priprema

Zagrejati mleko, staviti kvasac, šecer pa zamesiti testo zajedno sa jajima, uljem i kašicicom soli. Ostaviti zameseno testo da 15 minuta odmori, a zatim od testa odvojiti 15 loptica velicine veceg oraha. Svaku lopticu oklagijom razvuci u krug (velicina manjeg tanjirica).

Na svakoj polovini staviti fil.

Svaki namazani krug sa filom preklopiti.

Iseci zatim na tri trake.

Svaku traku umotavati u ruzu.

Sastaviti sve tri ruže.

Staviti u pleh za mafine neka odstoje 15 minuta i peci na 200 stepeni 25 minuta.

Ispecene vaditi iz kalupa i posuti kristal šecerom.

Savet

Ovu ideju za ove ruže videla sam ovde u receptima samo sam ja recept malo izmenila pa su moje ruze ispale ovako.