okoladne ružice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **3 kašike**šecera
- **1 kocka**kvasca
- **2**jajeta
- **1 dl**ulja
- **220 ml**toplog mleka
- **100 g**cokolade

Priprema

Kvasac rastopite u toplom mleku sa kašicicom brašna, pa ostaviti da nadoe.

U brašno sipajte nadošli kvasac, ulje, so, preostali šecer i jaja. Umesiti glatko testo i ostaviti ga 40 minuta na sobnoj temperaturi. Testo podelite na 15 jednakih loptica, ostavite ih 10 minuta da odstoje, pa svaku razvuci u krug precnika 15 cm.

okoladu otopiti na pari, svaku polovinu kruga premažite cokoladom i preklopite testo u polumesec.

Nožem isecite polumesec na tri trake. Sve tri trake uvijte u ružice i reate ih u podmazan kalup za mafine.

Pripremljene ružice ostavite oko 20 minuta da nadou.

Pecite ih 13 minuta na 200 stepeni, a potom smanjite temperaturu na 100 stepeni i pecite još 20 minuta.

Savet