

oko školjke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan**jelisnatog tijesta
- 2 pudinga od cokolade
- **500 ml**mlijeka
- **8 kašika**šecera
- **100 g**cokolade
- **50 g**maslaca
- **100 g**mljevenih oraha

Priprema

Tijesto razvaljati, isjeci na trake širine 10 cm, rolati ih oko kalupa (koji napravimo od papira kao manje fišecice i svaki obložimo alu-folijom), peci oko 15 minuta na 200 stepeni C. U 500 ml mlijeka dodati 8 kašika šcera, skuhati puding, u ohlaen puding dodati 100 g oraha. Smjesu dobro ujednaciti, puniti rolnice. Rastopiti cokoladu sa 50 g maslca i 2 kašike ulja. Umakati rolnice i dekorisati sa malo oraha.

Savet