

Crno beli pužici



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kolace:

- **500 g** brašna
- **1/2** praška za pecivo
- **200 g** šecera u prahu
- **1** kesica vanile
- **2** jajeta
- **200 g** margarina
- **1 kašika** kakaoa

Priprema

Umutite brašno, prašak za pecivo, šećer u prahu, vanilin šećer, 1 jaje i jedno žumance i rastopljeni margarin. Dobijenu smesu podelite na dva dela, pa u jedan deo dodajte kakao i ponovo ga umutite. Razvucite i svetlo i tamno testo na debljinu od 3 mm. Svetlo testo premažite umućenim belancem, preko njega stavite tamno testo, urolajte i stavite u frižider da odstoji 30 minuta. Ohlaeni rolat isecite na kolutove debljine 1 cm, poreajte ih u pleh i pecite 15 minuta na temperaturi od 190 stepeni.

Savet