

Pajgle sa cokoladom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2.5 **dl** mlakog mleka
- 1 **kašičica** šecera
- 1 **paketić** kvasca
- 250 **g** margarina
- 4 jaja
- 1 **kašičica** soli
- **oko 600 g** brašna
- 1 prašak za pecivo
- 50 **g** čokolade
- 50 **g** šecera u prahu
- 100 **g** džema od kajsije

Priprema

U mleko staviti šećer i kvasac i ostaviti da nadoe.

Dobro umutiti margarin, jaja i so. Dodati nadošli kvasac i zamesiti testo srednje tvrdoće.

Razviti pravougaonik debljine 1 cm i seci na kocke. Na svaku kocku staviti po malo džema i uviti kao rolat.

Peci na 220 C oko pola sata. Ispocene pajgle posuti šećerom u prahu i istopljenom čokoladom.

Savet

Pajgle su super jer ne morate da cekate testo da nadolazi a mogu da se prave i kao slane jer je testo neutralno.