

Punjeni rogac jastucici sa cokoladom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je.

- **800 g**brašna
- **6 kašika**šecera
- **1 paketicka**vasca
- **150 g**rogaca
- **50 ml**ulja
- **400 ml**lake vode
- **2 kašike** ruma
- **200 g**cokolade

Priprema

Uzeti malo vode od potrebne kolicine, staviti kašicicu šecera i dodati kvasac. Kad kvasac uskisne pomešati ga sa brašnom, dodati ostatak vode, šecera, ulje, rum i rogac. Umesiti testo. Ostaviti testo 30 minuta da odmara. Nakon toga razviti testo debljine 5 mm i modlom ili cašom vaditi krugove. Na svaki krug staviti kockicu cokolade. Zatvoriti krug, pritisnuti viljuškom ivice.

Poreati jastucice u tepsiju i nakon 10 minuta staviti ih da se peku u zagrejanoj rerni.

Savet