

okopopsici



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **55 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1jaje**
- **60 gbrašna**
- **40 gpudinga od jagode**
- **1 kašicicaprška za pecivo**
- **50-80 gšecera**
- **1vanilin šecer**
- **1 prstohvat soli**
- **50 mlulja**
- **100 mljogurta**

I još:

- **100 gcokolade**
- **1-2 kašikeulja**
- **malocokoladnih mrvica**
- **malokokosovog brašna u boji**
- **1-2 kašikegrubo seckanih lešnika**

Priprema

Pecnicu ugrejati na 180 stepeni. Umutiti jaje sa šecerima,pa mu dodati ulje i jogurt,a potom i brašno pomešano sa prahom pudinga i praškom za pecivo.Ujednaciti smesu,pa je sipati u kalup za pop cakes.

Poklopiti kalup drugim delom koji ima rupice i peci oko 25-30 minuta,u zavisnosti od pecnice.Kad se ispece,ostaviti popsice još pet minuta,a potom izvaditi iz kalupa. okoladu otopiti,svaki popsic staviti na štapić i umakati u cokoladu.Ocediti od viška cokolade i neke uvaljati u lešnike,neke posipati cokoladnim mrvicama,druge opet kokosovim brašnom...po želji... Gotove popsice staviti na kalup i poslužiti najmlae...

Savet

P.S. Možemo i mi stariji...