

Rolnice sa keksom i eurokremom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **2,5 dl**jogurta
- **2,5 dl**mlake vode
- **50 ml**ulja
- **1**kvasac
- **100 g**šecera
- **1 kašicica** soli
- **600 g**brašna

Za fil:

- **100 g**cokolade
- **300 g**eurokrema
- **200 g**mlevenog keksa

Za premazivanje i posipanje

- **1**jaje
- **po potrebi** šecera u prahu

Priprema

Smlaciti jogurt pa dodati izmrvljen kvasac i šecer, ostaviti da nadoe oko 5 minuta. U posudu za mešenje sipati vodu, ulje, dodati nadošao kvasac, pa brašnom (u koje smo dodali so), zamesiti glatko testo. Ostaviti ga pola

sata da se udvostruci. Nadošlo testo premesiti i podeliti na dva dela. Formirati 2 jufke.

Na pari otopiti cokoladu i eurokrem, mešati dok se ne sjedine.

Rastanjiti jufku oklagijom, pa premazati polovinom fila. Iseci na parcad željene velicine (10x10).

Posuti polovinom mlevenog keksa i uviti u rolnice. Ponoviti postupak i sa drugom jufkom.

Rolnice reati u podmazan pleh, premazati ih umucenim jajetom i peci u zagrejanj rerni na 180 C oko 10 minuta.

Prohlaene posuti šećerom u prahu i poslužiti.

Savet

Ukusne, jednostavne i brze. Prijatno :)