

okoladne kupice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g brašna
- 100 g margarina
- 2 jajeta
- 70 g šećera
- 1/3 kesice praška za pecivo
- 1 kesica vanilinog šećera
- 50 g čokolade
- 10 jezgara oraha
- 100 ml čokoladnu glazuru

Priprema

Penasto umutiti margarin sobne temperature sa šećerom, pa dodati žumanca i mutiti. Dodati rendanu čokoladu. Postepeno dodavati brašno sa praškom za pecivo i vanilin šećerom, zamesiti testo.

Od testa napraviti 10ak loptica, pa od svake napraviti valjkastu traku.

Od valjkaste trake napraviti pužice, pa u sredine pužica utisnuti jezgra oraha.

Peci pužice na 200C 15ak minuta.

okoladnu glazuru zajedno sa čašom u kojoj se nalazi potopiti u vruću vodu na 10ak minuta kako bi se glazura rastopila, pa presuti u ciniju. Obode pužica umakati u glazuru, pa reati na rešetku da se ocedi, ili na plato da se

stegne.

Savet