# *Rolo pužici*



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **200 g**masti
- **200 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 dl**mleka
- **500 g**brašna
- **3-4 kašike**kakaa

## Priprema

U dublju posudu pomešati mast, vanilin šecer i šecer pa penasto umutiti. Dodati prašak za pecivo, brašno i mleko. Sve lepo sjediniti, izruciti na radnu površinu i umesiti glatko testo. Podeliti testo na dva jednaka dela pa jedan deo umesiti sa kakaom. Testo staviti u frižider da odstoji 30 minuta. Testo izvaditi iz frižidera i oklagijom rastanjiti. Na svetlo rastanjeno testo staviti tamno i urolati ga. Rolat seci na tanke kriške i reati u pleh obložen papirom za pecenje. Rernu zagrejati na 200 stepeni i peci kolacice 15-20 minuta pazeci da ne izgore.

## Savet