

Paketici sa džemom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kockice** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **2,5 dl** mleka
- **3 kašike** šećera
- **1 kesica** vanil-šećera
- **2** jajeta
- **30 g** margarina
- **50 ml** ulja
- **po potrebi** džem od šljiva
- **50 g** čokolade
- **50 g** šećera u prahu

Priprema

Razmutiti kvasac sa kašičicom šećera u mlakom melku i ostaviti ga da nadođe. Potom pomešati brašno sa šećerom, dodati ulje, jaja, vanil-šećer i rastopljeni margarin, sipati nadošli kvasac i umesiti glatko testo. Testo ostaviti da nadođe.

Nadošlo testo podeliti na dva dela i svaki razviti u pravougaonik, koji premazujemo sa džemom od šljiva.

Zatim preko džema posuti rendanu čokoladu i uviti u rolat.

Svaki rolat iseci poprecno na 6-7 delova, te zarezati na vrhu delimicno još 3-4 puta.

Uzimati krajeve prstima obe ruke i skupiti ih ka vrhu.

Paketice re?ati u pleh obložen papirom za pecenje i ostaviti ih da idmore još 30 minuta. Peci na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet