

## *Punjeni rogac jastucici sa cokoladom*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je.**

- **800 g** brašna
- **6 kašika** šecera
- **1 paket** kvasca
- **150 g** rogaca
- **50 ml** ulja
- **400 ml** mlake vode
- **2 kašike** ruma
- **200 g** cokolade

### **Priprema**

Uzeti malo vode od potrebne kolicine, staviti kašičicu šecera i dodati kvasac. Kad kvasac uskisne pomešati ga sa brašnom, dodati ostatak vode, šecera, ulje, rum i rogac. Umesiti testo. Ostaviti testo 30 minuta da odmara. Nakon toga razviti testo debljine 5 mm i modlom ili cašom vaditi krugove. Na svaki krug staviti kockicu cokolade. Zatvoriti krug, pritisnuti viljuškom ivice.

Pore?ati jastucice u tepsiju i nakon 10 minuta staviti ih da se peku u zagrejanoj rerni.

### **Savet**