

Pužici sa cokoladom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna (otprilike)
- **1/2 paketic** kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **1,5 dl** vode
- **1,5 dl** mleka
- **1 kašičica** soli
- **100 g** margarina
- **1 jaje**
- **1 belance**
- Za premazivanje:
- **1 žumance**

Za fil:

- **100 g** **Menaž** čokolade
- Za posipanje:
- šećer u prahu

Priprema

Kvasac rasvorite u mlakoj vodi sa kašičicom šecera. Prosejano brašno pomešajte sa solju, dodajte jaje, belance omekšali margarin, mleko i na kraju nadošli kvasac. Zamesite testo rukom, pokrijte krpom i ostavite sat vremena da se udvostuci. Premesite nadošlo testo i podelite na dva dela. Rastanjite oklagijom na pravougaonik. Filujte polovinom rendane čokolade. Urolajte u štrudlu i secite nožem na debljine 1,5 santimetar. Slažite u

nauljenu tepsiju. Postupak ponovite sa preostalim delom testa i filom. Poslagane pužice premažite žumancetom. Pecite u zagrejanoj rerni na 250 stepeni dok ne porumene. Pecene pužice pokrijte krpom da omekšaju. Pospite šećerom u prahu i poslužite.

Savet