

Pužici sa džemom i cokoladom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10kora za pitu**
- **2jajeta**
- **1 šoljicašecera**
- **1 šoljicajogurta**
- **1/2 šoljiceulja**
- **1 šoljicagriza**
- **1/2 kesicepraška za pecivo**
- **1 kesicavanilin šecera**
- **1 manja tegladžema od šljjava**
- **100 g cokolade**
- **50 g šecera u prahu**

Priprema

Penasto umutiti jaja, šecer i vanil šecer. Dodati jogurt, ulje, griz, prašak za pecivo i sve dobro sjediniti. Na radnu površinu staviti koru, premazati umucenom smesom, pa duž jedne stranice staviti malo džema i posuti rendanom cokoladom. Uviti koru u rolat, pa smotati u krug da se dobije izgled puža. Na isti nacin od preostalog materijala oblikovati još pužica. Pužice premazati preostalom smesom i peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni dok ne porumene. Gotove pužice ostaviti da se prohlade, pa ih posuti šecerom u prahu.

Savet