

Pužici sa džemom i cokoladom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

Penasto umutiti jaja, šećer i vanil šećer. Dodati jogurt, ulje, griz, prašak za pecivo i sve dobro sjediniti. Na radnu površinu staviti koru, premazati umućenom 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 način od preostalog materijala oblikovati još pužica. Pužice premazati preostalom smesom i peći u rerni zagrejanom na 200 stepeni dok ne porumene. Gotove pužice ostaviti da se prohlade, pa ih posuti šećerom u prahu.

Savet