

## ***?okopopsici***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **55** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1** jaje
- **60** g brašna
- **40** g pudinga od jagode
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **50-80** g šecera
- **1** vanilin šecer
- **1** prstohvat soli
- **50** ml ulja
- **100** ml jogurta

### **I još:**

- **100** g čokolade
- **1-2** kašike ulja
- **malocokoladnih** mrvica
- **malokokosovog** brašna u boji
- **1-2** kašike grubo seckanih lešnika

## **Priprema**

Pecnicu ugrijati na 180 stepeni. Umutiti jaje sa šecerima, pa mu dodati ulje i jogurt, a potom i brašno pomešano sa prahom pudinga i praškom za pecivo. Ujedinaciti smesu, pa je sipati u kalup za pop cakes.

Poklopiti kalup drugim delom koji ima rupice i peci oko 25-30 minuta,u zavisnosti od pecnice.Kad se ispece,ostaviti popsice još pet minuta,a potom izvaditi iz kalupa. ?okoladu otopiti,svaki popsic staviti na štapić i umakati u cokoladu.Ocediti od viška cokolade i neke uvaljati u lešnike,neke posipati cokoladnim mrvicama,druge opet kokosovim brašnom...po želji... Gotove popsice staviti na kalup i poslužiti najmla?e...

## **Savet**

P.S. Možemo i mi stariji...