

Rolnice sa keksom i eurokremom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **2,5 dl** jogurta
- **2,5 dl** mlake vode
- **50 ml** ulja
- **1** kvasac
- **100 g** šećera
- **1 kašičica** soli
- **600 g** brašna

Za fil:

- **100 g** čokolade
- **300 g** eurokrema
- **200 g** mlevenog keksa

Za premazivanje i posipanje

- **1** jaje
- **po potrebi** šećera u prahu

Priprema

Smlaciti jogurt pa dodati izmrvljen kvasac i šećer, ostaviti da nadoe oko 5 minuta. U posudu za mešenje sipati vodu, ulje, dodati nadošao kvasac, pa brašnom (u koje smo dodali so), zamesiti glatko testo. Ostaviti ga pola

sata da se udvostruci. Nadošlo testo premesiti i podeliti na dva dela. Formirati 2 jufke.

Na pari otopiti cokoladu i eurokrem, mešati dok se ne sjedine.

Rastanjiti jufku oklagijom, pa premazati polovinom fila. Iseci na parcad željene velicine (10x10).

Posuti polovinom mlevenog keksa i uviti u rolnice. Ponoviti postupak i sa drugom jufkom.

Rolnice reati u podmazan pleh, premazati ih umucenim jajetom i peci u zagrejanj rerni na 180 C oko 10 minuta.

Prohlaene posuti šećerom u prahu i poslužiti.

Savet

Ukusne, jednostavne i brze. Prijatno :)