

Pužici sa cokoladom



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna
- **1 pakovanje** praška za pecivo
- **60 g** margarina
- **1 kašika** šecera
- **2 dl** jogurta
- **1 kašika** kisele pavlake

Za punjenje:

- **100 g** čokolade
- **50 g** suvog grožđa

Priprema

Zamesiti fino testo od brašna, praška za pecivo, margarin, šecera, jogurta i pavlake. Razvaljati tanko, naribati krupno čokoladu, posuti suvo grožđe, uzeti oklagiju i precij preko čokolade i grožđa. Urolati testo, seci rolat na oprtilike 2 cm i obrnuto stavljati u tepsiju na kojoj je pek papir. Peci na 180C.

Savet