

## ***?ajni kolutici***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **400 g** brašna
- **120 g** masti
- **100 g** šecera
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 komad** jaje
- **50 ml** mleka
- **1 kesica** praška za puding ukus jagoda
- **100 g** cokolade

## **Priprema**

Izmutiti viljuškom jaje, šecer i mast. Dodati mleko i prašak za pecivo. Postepeno dodavati brašno, prašak za puding i umesiti testo. Ostaviti testo u najlon kesu pa u frižider na sat vremena. Onda izvaditi testo, praviti male kuglice, a od njih formirati valjak. Smotati valjak u krug ili praviti neki drugi oblik po želji. Pore?ati keksice u podmazanu tepsiju pa staviti da se peku oko 15 minuta na 200 stepeni. Istopiti cokoladu pa umociti keks do pola i onda ostaviti da se osuše.

## **Savet**