

Pužici sa cokoladom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 komad** kvasca
- 3 jajeta
- **150 g** masti
- **250 ml** mleka
- **500 g** brašna
- **200 g** cokolade
- **200 g** šecera
- **100 g** margarina

Priprema

Staviti kvasac i kašikicu šecera u 50 ml mlakog mleka da nadodje. U drugu posudu staviti mast, žumanca, 200 ml mleka i brašno. Dodati nadošli kvasac pa umesiti testo. Ostaviti testo 30 minuta na toplom mestu.

Izmutiti belanca sa 250 g šecera u cvrst šam. Istopiti cokoladu sa margarinom. Ostaviti da se ohladi. Kada se cokolada ohladila polako je sipati u šam od belanaca i izmešati kašikom.

Testo podeliti na dva dela pa svaki razvuci što tanje. Fil podeliti na dva dela pa ga premazati preko testa. Uviti testo u rolat.

Svaki rolat iseci na parcice. Reati ih u tepsiju preko papira. Staviti ružice da se peku u zagrejanoj rerni oko 30 minuta.

Savet