

Kokos pužici



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Fil:

- **200 g** margarina
- **150 g** šećera u prahu
- **80 g** kokosa
- **1 l** mleka
- **3 kašike** šećera

Testo:

- **500 g** brašna
- **100 ml** mleka
- **25 g** kvasca
- **5** jaja
- **3 kašike** šećera
- **1 kašika** šećera za kvasac

Priprema

Potopiti kvasac u 100 ml toplog mleka. Dodati kašičicu šećera i kašičicu brašna. Ostaviti da nadoe. U posudu za mešenje sipati pola kolicine brašna, dodati 3 kašike šećera, jaja, nadošli kvasac i umesiti testo postepeno dodavajući preostalo brašno. Odložiti ga na toplom mestu da naraste.

Dobro izmutiti margarin sa šećerom u prahu i na kraju kašikom umešati kokos. Testo podeliti na dva dela kao i

fil. Svaki deo testa razviti što tanje i premazati filom. Uviti dva rolata. Oštrim nožem iseci rolate na parcice širine oko 1 cm.

Poreati ih u podmazanu tepsiju i ostaviti tako da odstoje najmanje 30 minuta a može i duže. Nakon toga ih staviti da se peku na 200 stepeni u zagrejanoj rerni.

Staviti mleko sa tri kašike šecera na šporet pa ga zagrejati do tacke kljucanja. Kada pužici porumene nakon 15 minuta pecenja, otprilike, izvaditi ih iz rerne i preliti vrućim prelivom. Vratiti nazad u rernu i ostaviti da se ispeku do kraja.

Savet