

Slatki pužici sa kokosom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Testo:

- **500 g** brašna
- **25 g** kvasca
- **250 ml** mleka
- **1** jaje
- **100 g** margarina
- **prstohvatsoli**
- **3 kašike** šecera
- **100 g** istopljene čokolade

Fil:

- **400 ml** mleka
- **1 kesica** puding od vanile
- **3 kašike** šecera
- **50 g** kokosa
- **3 kašike** mlevnog lešnika
- **50 g** čokolade

Preliv:

- **200 ml** mleka
- **3 kašike** šecera

Priprema

U malo mlakog mleka (uzeti od ukupne kolicine) razmutiti kvasac. Dodati kašicicu šecera (uzeti od ukupne kolicine). Ostaviti da nadoe. U brašno staviti omekšali margarin, ostatak mleka, ostatak šecera, prstohvat soli, istopljenu cokoladu i jedno jaje. Dodati nadošli kvasac. Umesiti testo pa ga ostaviti da nadoe.

Za to vreme skuvati puding u mleku sa šecrom. Skloniti sa vatre pa umešati kokos.

Testo razvuci sto tanje. Premazati ga filom od kokosa. Preko fila posuti mlevni lešnik i rasporditi komadice cokolade. Uviti u rolat i oštrim nožem iseci pužice širine oko 1 cm. Poreati ih na papir za pecenje pa ostaviti još destak minuta da odmore, dok se greje rerna.

Staviti puzice u zagrjanu rernu da se peku. Za to vrem ugrejati mleko i šecer do kljucanja. Nakon desetak minuta pecenja, kad pužici porumn,izvaditi ih iz rern i preliteri vucim mlekom. Vratiti nazad da se peku još oko 15 minuta dok se skroz ne ispeku. Kada se ohlade poslužiti.

Savet