# *Pužici sa cokoladom i cinetom*

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **400-500 g**brašna
- **1**jaje
- **1.5 dl**mleka
- **20 g**kvasca
- **100 g**margarina
- **1 kašika**šecera
- **1 prstohvat** soli

**Punjenje:**

- **100 g**cokolade
- **100 g**margarina
- **2 kašike**šecera
- **5 g**cimeta

## Priprema

U mlako mleko udrobimo kvasac, stavimo so, šecer, otopljeni margarin i izbuckano jaje. Postepeno dodavajuci brašno umesimo testo. Ostavimo da miruje oko 20 minuta i podelimo na cetri loptive (ako volimo vece rolnice ondak na dva dela).

Na laganoj vatri otopimo cokoladu sa margarinom i šecerom kad smesa postane tecna umešamo cimet. Ostavimo par minuta da se prohladi i veže.

Loptice raztanjimo oklagijom na debljinu oko 1cm i premažemo filom i urolamo ne mnogo labavo.

Rolat secemo na na rolnice sirine oko 2 cm.

U pleh obložen pek papirom reamo pužice ne mnogo gusto, ako nam pretekne malo fila premažemo preko peciva.

Pecemo na 180C oko 20-25 minuta dok ne dobije lepu rumenu boju.

## Savet

Pecivo je vrlo ukusno i primamljivog mirisa