

Pužici sa cokoladom i orahom



Sastojci

Testo:

- 300 g brašna
- 140 g masti (ili margarina)
- 4 žumanaca
- 2 kašike šecera
- 20 g svežeg kvasca
- mleko (po potrebi)

Fil:

- 4 belanaca
- 200 g šecera
- 200 g mlevenih oraha
- 50 g cokolade

Priprema

Umesiti testo od navedenih sastojaka, (mekano je) ostaviti da odstoji i podeliti na tri dela.

Umutiti belanca sa šecerom, dodati rendanu cokoladu i mlevene orahe, podeliti na tri dela.

Oklagijom razvuci testo premazati filom i uviti u rolat.

Isti postupak za preostalo testo. Rolat iseci na kolutove širine 1 cm.

Režati na papir za pecenje, peci na 180 C oko 20 minuta.