

## ***Pužici sa suvim smokvama***



### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 250 g margarina
- 150 g šecera
- 2 jajeta
- oko 500 g brašna
- 1 prašak za pecivo

#### **Za premazivanje:**

- 200 g suvih smokava
- 100 g šecera
- 1 dl vode
- 100 g mlevene cokoladne plazme (ili 50 g cokolade i 50 g mlevenog keksa)

### **Priprema**

Od margarina, šecera, jaja, brašna i praška za pecivo umesiti testo i ostaviti sa srtane pola sata.

Za to vreme napraviti smesu za premazivanje.

Smokve samleti, dodati u njih šecer i vodu i prokuvati na vatri, da se masa sjedini i šecer istopi.

Skloniti sa vatre i dodati mlevenu cokoladnu plazmu. Umesto cokoladne plazme, možete dodati 50 g cokolade i 50 g mlevenog keksa. Odstajalo testo podeliti na dva dela i razvaljati u dve ploce, velicine 22x33, premazati sa masom od smokava. Masa treba da je topla kada se premazuje (lakše se maže nego hladna).

Premazano testo uviti u rolat. Da bi lakše uvili testo u rolat, razvaljati testo na plasticnu kesu za zamrzivac.

Rolate staviti dva sata u zamrzivac.

Ukljuciti rernu na 180 stepeni, rolate iseci na kolutice od 1 cm, redjati na pleh prethodno obložen papirom i peci.