

Rolo pužici



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** gmasti
- **200** g šecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **1** kesicapraška za pecivo
- **1** dlmleka
- **500** g brašna
- **3-4** kašikekaka

Priprema

U dublju posudu pomešati mast, vanilin šecer i šecer pa penasto umutiti. Dodati prašak za pecivo, brašno i mleko. Sve lepo sjediniti, izruciti na radnu površinu i umesiti glatko testo. Podeliti testo na dva jednakaka dela pa jedan deo umesiti sa kakaom. Testo staviti u frižider da odstoji 30 minuta. Testo izvaditi iz frižidera i oklagijom rastanjiti. Na svetlo rastanjeno testo staviti tamno i urolati ga. Rolat seci na tanke kriške i reati u pleh obložen papirom za pecenje. Rernu zagrejati na 200 stepeni i peci kolacice 15-20 minuta pazeci da ne izgore.

Savet